



TODO Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RÍQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

TORTAS INFANTILES 2



TODO Tortas



Tortas infantiles 2

TORTAS

Presentación

Con un poco de creatividad y buen gusto usted puede plasmar en una linda y deliciosa torta de cumpleaños las fantasías, los sueños y los personajes preferidos de los engreídos de la casa: los niños.

Tortas infantiles 2, séptimo tomo de la Colección Todo Tortas, le enseña a preparar maravillosas y coloridas tortas inspiradas en los personajes favoritos de los niños, así como en escenas de la vida diaria y familiar, entre estas últimas la novedosa fototorta.

La chef en repostería, Marinés Justiniano Damonte, y sus más destacadas alumnas de la Unidad de Cursos del Centro Cultural Peruano Japonés, presentan sus mejores proyectos de tortas infantiles que usted muy fácilmente podrá realizar.



Índice

QUEQUES

- 4 Queque de especias
- 8 Queque de manzanilla
- 12 Queque de maní
- 16 Queque de pasas
- 20 Queque de yogurt y pasas



CUBIERTAS Y RELLENOS

- 24 Crema de maní
- 26 Cubierta de leche
- 28 Cubierta de queso y cereal
- 30 Masa elástica de azúcar
- 32 Salsa de caramelo

DECORACIONES

- 34 Come galletas
- 38 El castillo encantado
- 42 Dulce Homero
- 46 Mi fiesta en el nido
- 50 Mi jardín encantado
- 54 Feliz Cumpleaños
- 58 El tren de la alegría

TÉCNICAS

- 62 Modelaje de figuras
- 64 Flores de masa elástica de azúcar

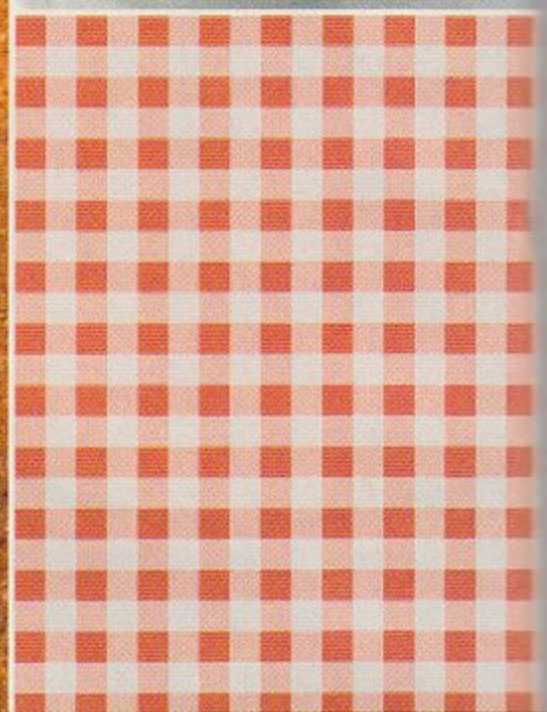
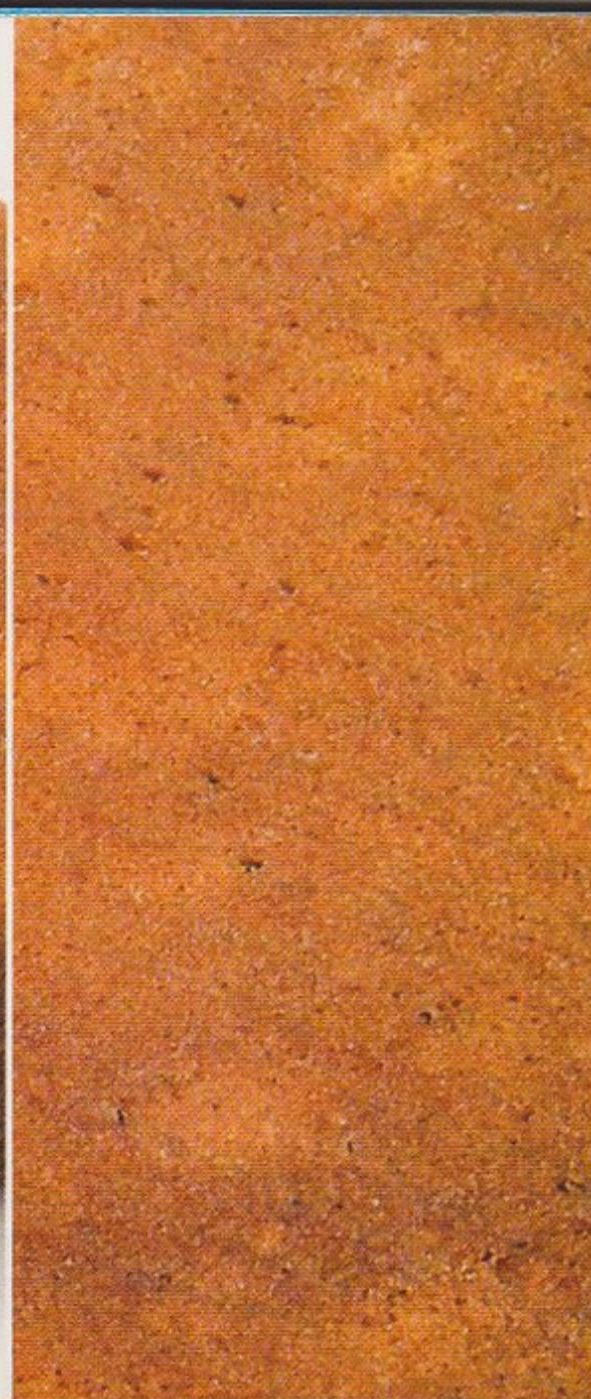
Equipo de trabajo

PARA PREPARACION DE QUEQUES

Batidora eléctrica
Batidor de varillas
Cuchara de madera
Papel manteca
Moldes para hornear
Molde para hornear con motivos infantiles
Tazas y cucharas medidoras
Tazones

PARA DECORACIÓN DE TORTAS

Boquillas
Cortadores de formas
Espátulas
Estecas
Mangas
Tintes vegetales
Rodillo

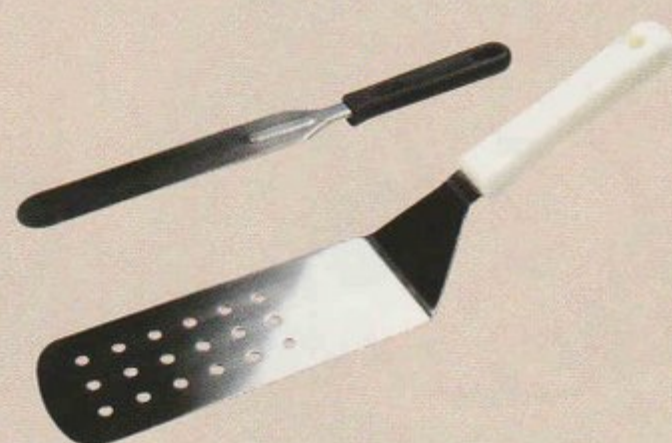


Queque de especias

Ingredientes (Rinde 20 porciones)

- 10 huevos
- 450 gramos de azúcar en polvo
- 300 gramos de margarina
- $\frac{3}{4}$ taza de jugo de pera
- 3 cucharaditas de especias (canela y clavo de olor en polvo, nuez moscada)
- $\frac{1}{4}$ taza de ron blanco
- 1 taza de jugo de piña
- $\frac{1}{4}$ kilo de nueces picadas
- 3 cucharaditas de polvo de hornear

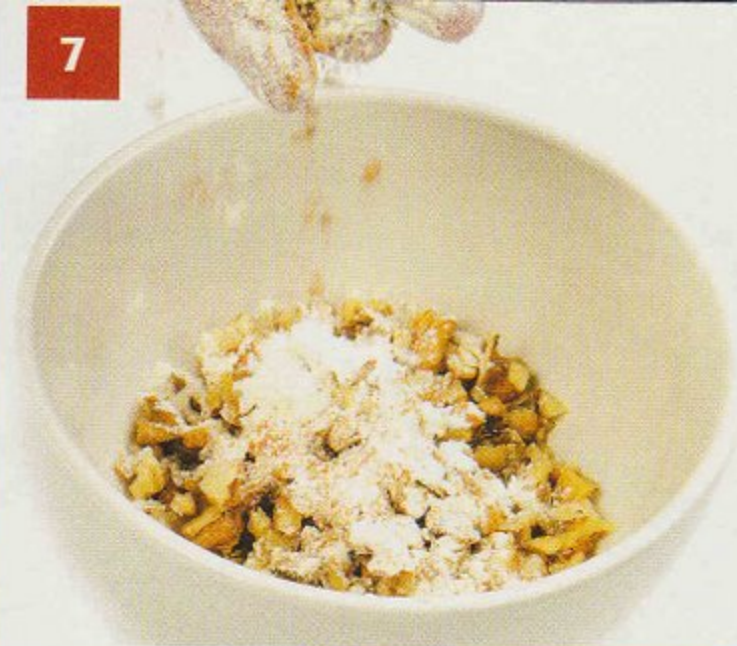




Preparación

1. Coloque la mantequilla y el azúcar impalpable en un recipiente.
2. Agregue la mitad de los huevos enteros. Bata hasta conseguir una mezcla cremosa.
3. Mezcle la harina, el polvo de hornear con la canela, el clavo de olor y la nuez moscada.
4. Añada una porción de los ingredientes secos.
5. Mezcle los jugos de piña, de pera y el ron. Agréguelos a la preparación intercalándolos con los ingredientes secos hasta terminar con ambos.
6. Incorpore el resto de los huevos.





Horno:
Casero 160° C.
Semi industrial 180° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Bajo

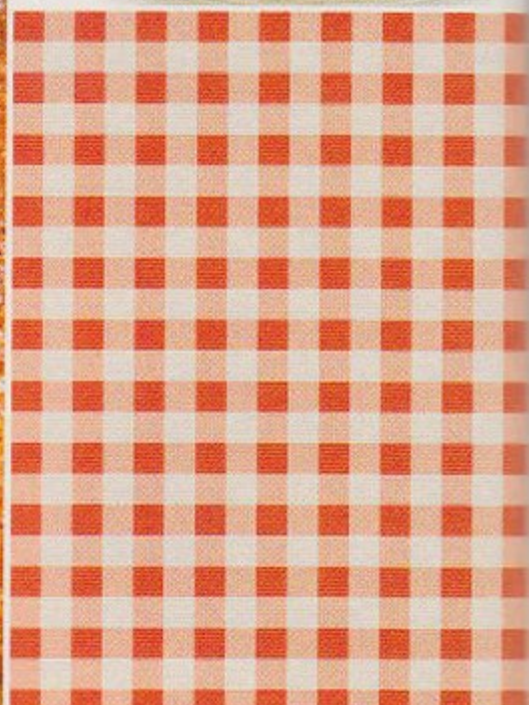
7. Enharine las nueces.
8. Añádalas a la preparación.
9. Vierta la masa en un molde de 35 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado, y llévela al horno.



ANOTE

Enharine las nueces para que se esparzan uniformemente por toda la masa. Para darle mayor sabor a las nueces, tuéstelas u hornéelas previamente.



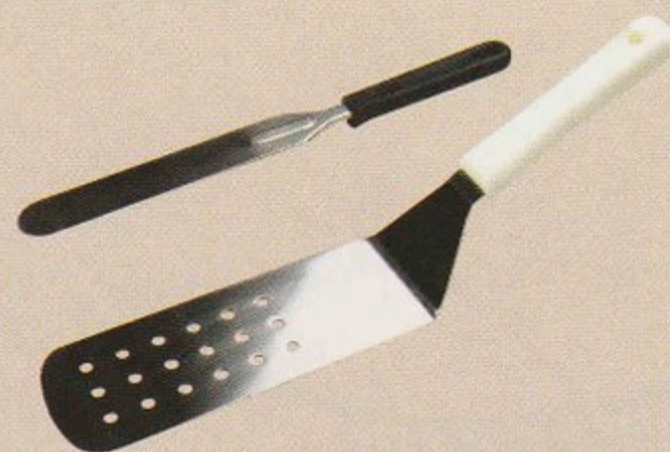


Queque de manzanilla

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

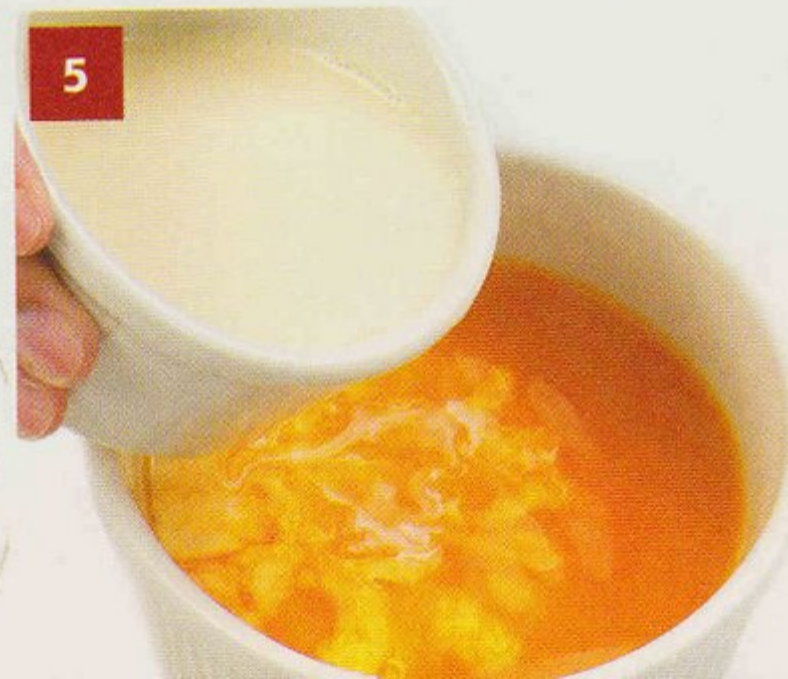
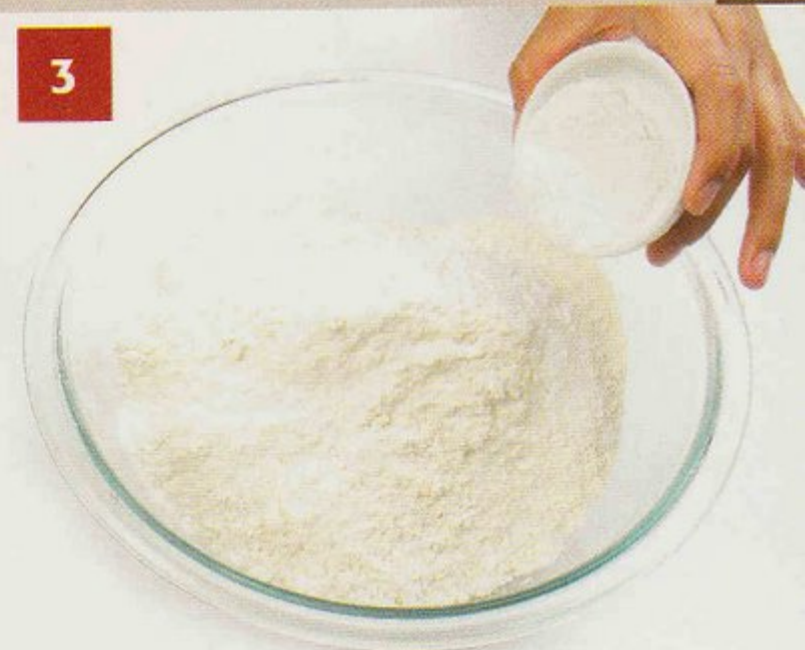
500 gramos de harina
1 taza de jugo de naranja y ½ taza de manzanilla
½ cucharada de luquete de naranja
½ taza de leche
250 gramos de mantequilla
450 gramos de azúcar en polvo
5 cucharaditas de polvo de hornear
7 huevos
¾ taza de vino de manzanilla





Preparación

1. Coloque la mantequilla y el azúcar en un tazón. Bata hasta que la preparación esté cremosa.
2. Incorpore las yemas y el jugo de naranja.
3. Mezcle la harina con el polvo de hornear...
4. Agregue una porción de ingredientes secos al batido.
5. Mezcle el jugo de naranja con la manzanilla, el vino y la leche. Agréguelo al batido de yemas alternando con los ingredientes secos.
6. Continúe mezclando la masa hasta integrar todos los ingredientes.





Horno:
Casero 160° C.
Semi industrial 180° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

Dificultad:
Fácil

Costo:
Medio

7. Batir las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación.
8. Mezcle en forma envolvente.
9. Vierta en un molde rectangular de 30 cm de largo por 20 cm de ancho enmantequillado y enharinado. Llevar al horno precalentado.
10. Una vez cocido el queque retírelo del horno y déjelo enfriar veinte minutos antes de desmoldarlo.

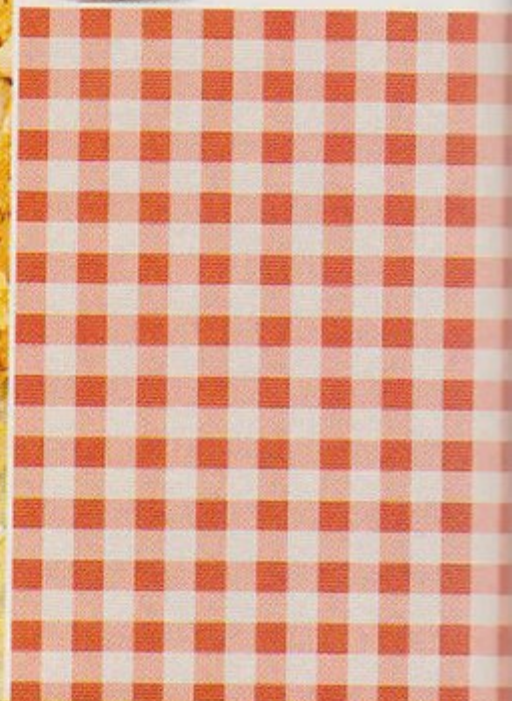
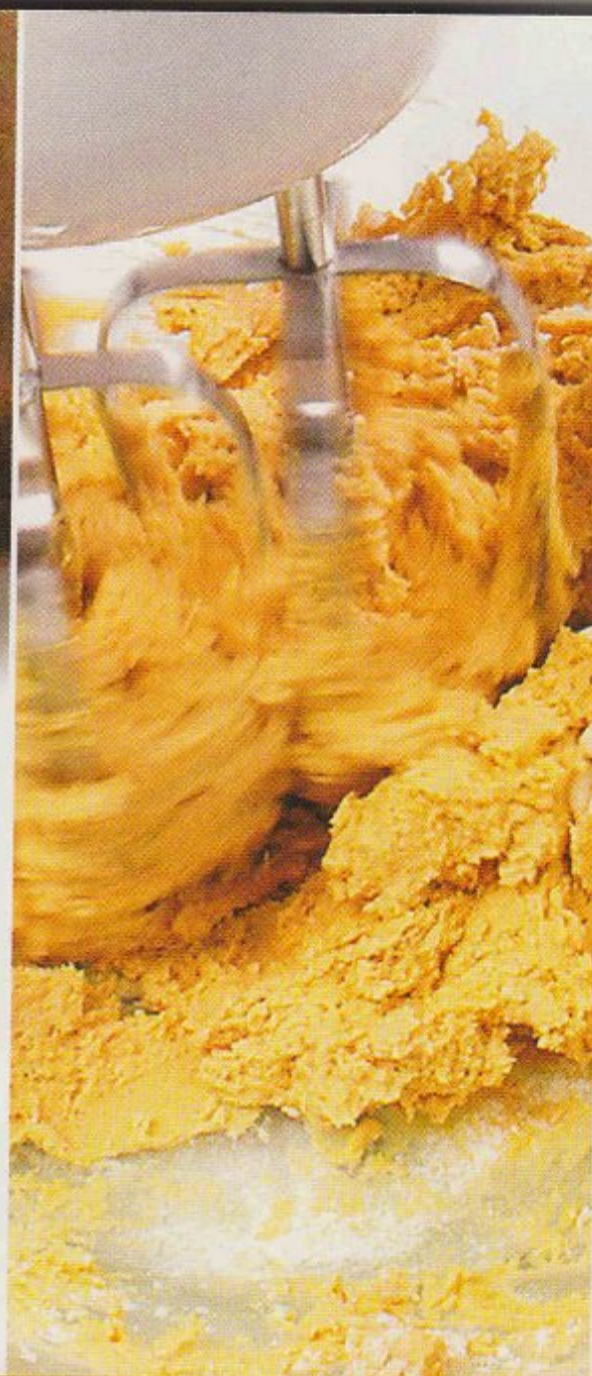


ANOTE

Puede utilizar manzanilla natural o filtrante.

Si desea incorporar cualquier fruta seca (150 gramos) sin alterar la receta.



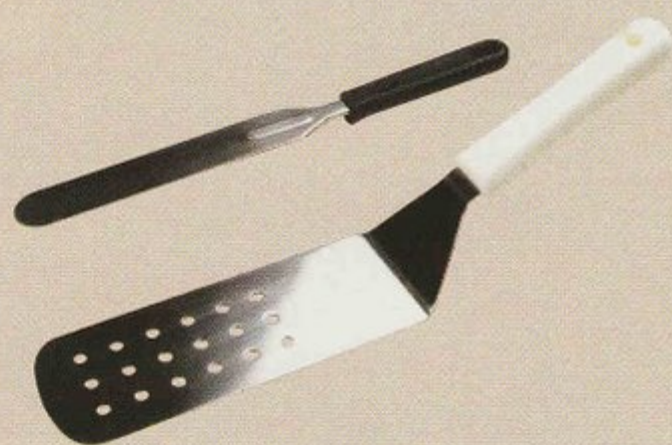


Queque de maní

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

- 2 ½ tazas de harina
- 2 tazas de azúcar rubia
- 1 taza de mantequilla de maní
- ½ taza de manteca vegetal
- 1 taza de leche
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla





Preparación

1. Bata la manteca con la mantequilla de maní.
2. Agregue las yemas.
3. Mezcle la harina con el polvo de hornear.
4. Mezcle la leche con la vainilla.
5. Añada una tercera parte de los ingredientes secos.
6. Incorpore los líquidos alternando con lo que queda de la harina.





Horno:
Casero 160° C.
Semi industrial 180° C.

Tiempo de horneado:
40 minutos

Dificultad:
Fácil

Costo:
Medio

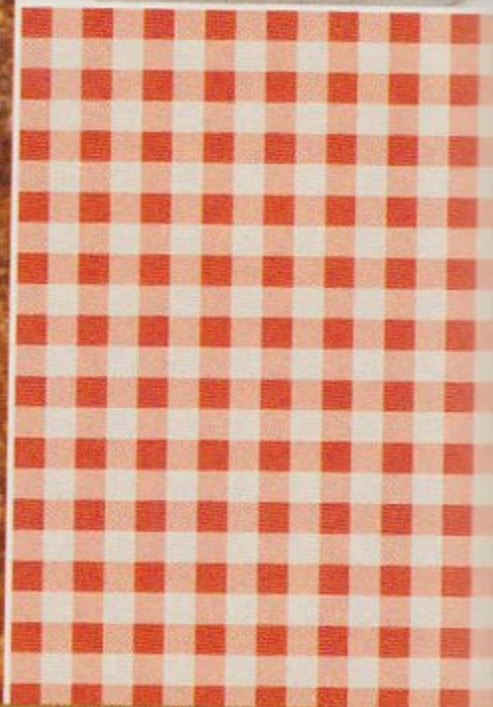
7. Bata las clara a punto de nieve e incorpore el azúcar en forma de lluvia.
8. Añada las claras a la preparación. Mezcle con movimiento envolvente.
9. Coloque la masa en un molde de personajes, enmantequillado y enharinado.
10. Lleve el molde al horno.



ANOTE

Si desea puede agregar maní en trozos a la masa, pero los niños prefieren los queques sin frutas secas. Puede utilizar el molde de su preferencia.



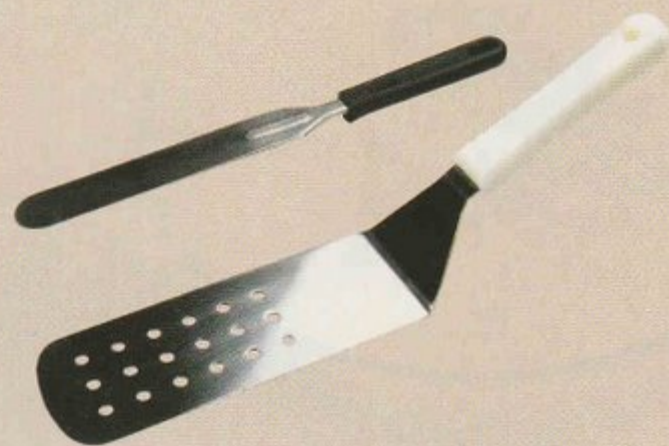


Queque de pasas

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

350 gramos de harina
250 gramos de azúcar en polvo
250 gramos de margarina
250 gramos de pasas negras
1 taza de leche
6 yemas
5 claras
Jugo de 2 naranjas medianas
Ralladura de una naranja
15 gramos de polvo de hornear





Preparación

1. Creme la mantequilla con el azúcar impalpable y agregue las yemas.
2. Añada la ralladura de cáscara de naranja.
3. Mezcle la harina con el polvo de hornear.
4. Divida en tres porciones los ingredientes secos, agregue la primera a la preparación.
5. Incorpore el jugo de naranja alternándolo con los ingredientes secos hasta terminar con ambos.
6. Hierva la leche e incorpórela a la preparación en forma de hilo. Continúe batiendo hasta que la masa se enfríe.





Horno:
Casero 160° C.
Semi industrial 180° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos

Dificultad:
Fácil

Costo:
Bajo

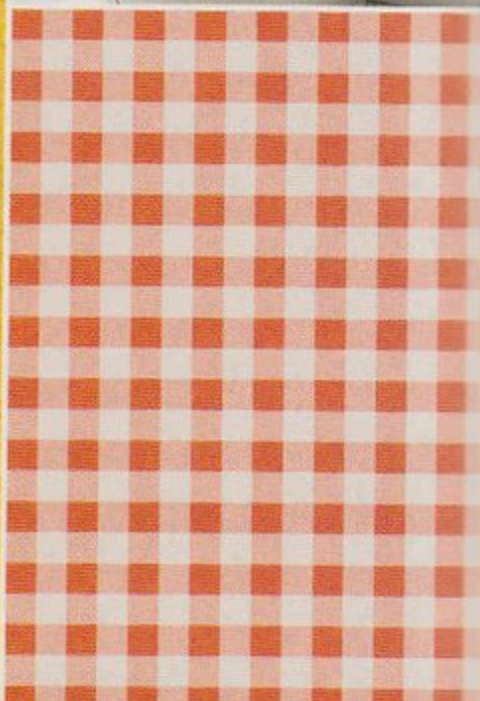
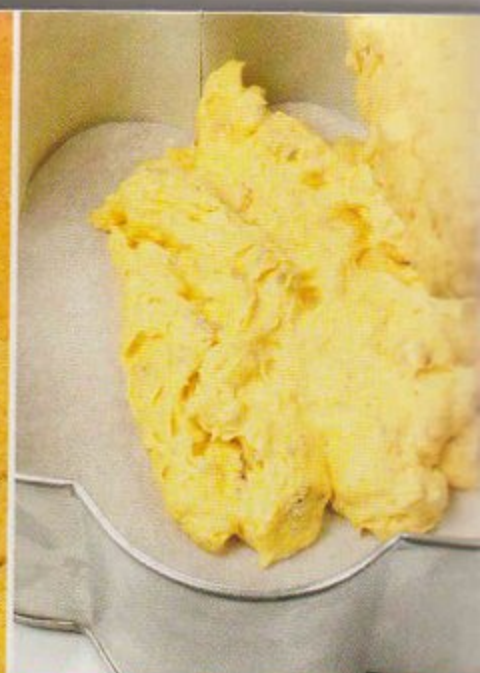
7. Agregue las pasas enharinadas. Mezcle.
8. Incorpore las claras batidas. Mezcle en forma envolvente.
9. Vierta la masa en un molde redondo de 24 cm de diámetro, enharinado y enmantequillado y llévela al horno.



ANOTE

La leche hirviendo permite que la miga del queque quede esponjosa.
Si desea puede picar las pasas.



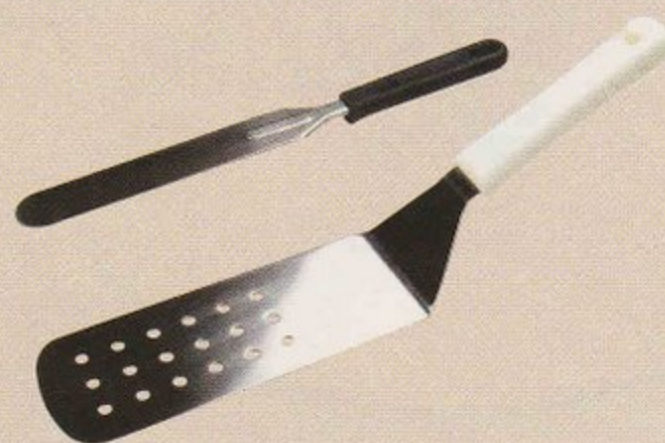


Queque de yogurt y naranja

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

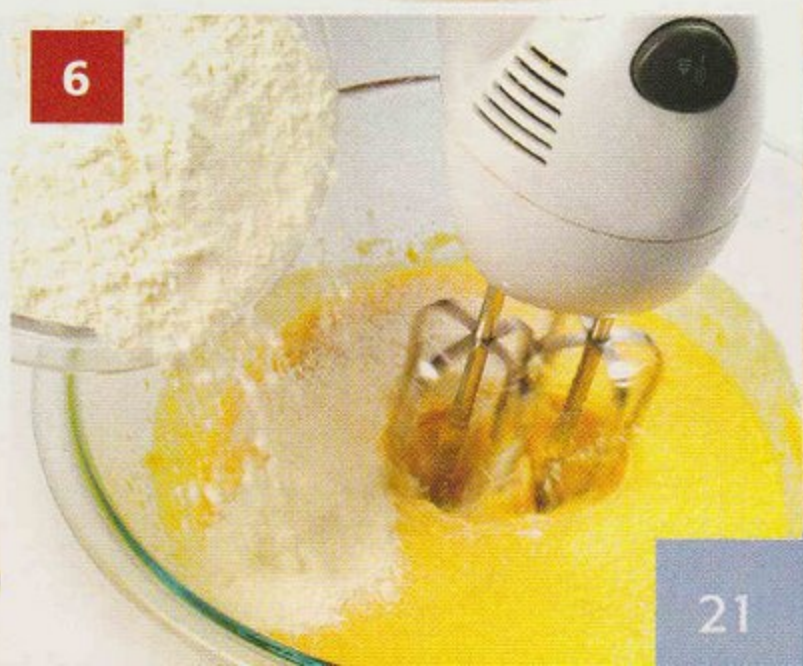
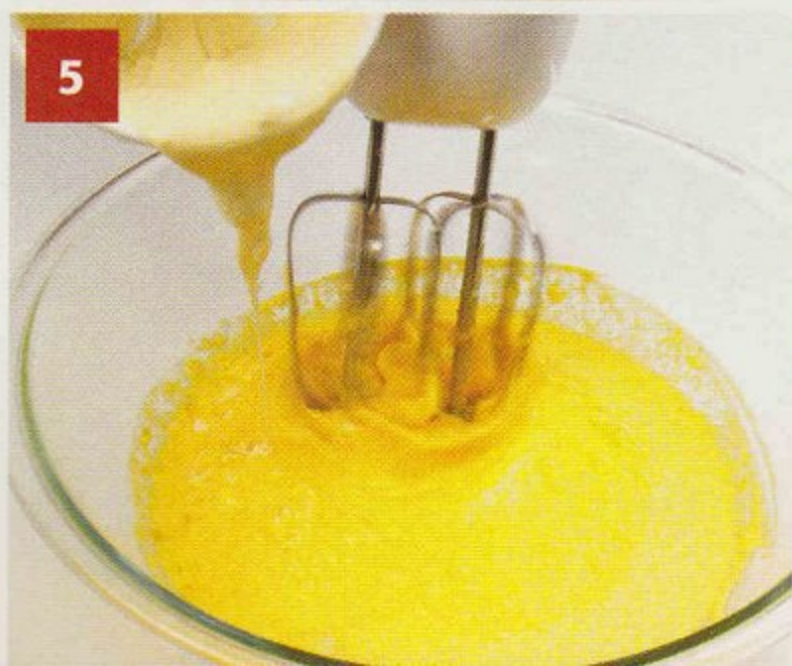
400 gramos de harina
3 cucharaditas de polvo de hornear
150 gramos de margarina
½ taza de agua hirviendo
½ taza de yogurt natural
1 ½ taza de pecanas
170 gramos de chocolate blanco
2 tazas de azúcar
¼ taza de naranjas confitadas picadas
1 cucharadas de ralladura de cáscara de naranja y de limón
5 huevos

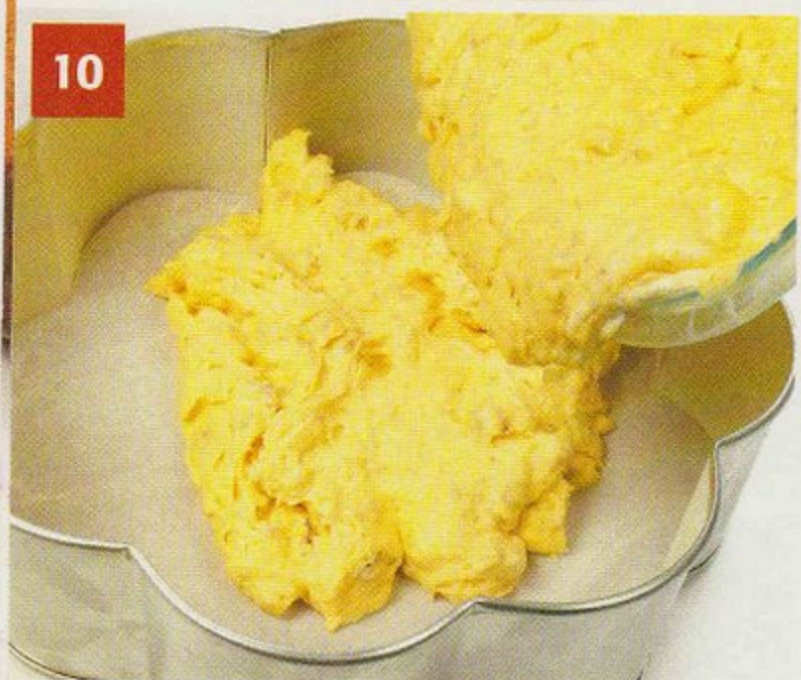




Preparación

1. Enharine las pecanas y la cáscara de naranja confitada y cortada en trozos.
2. Creme la mantequilla con el azúcar y agregue las yemas.
3. Incorpore el agua hirviendo.
4. Añada la cáscara rallada de naranja y limón.
5. Agregue la cobertura de chocolate blanca derretida.
6. Mezcle la harina con el polvo de hornear. Divida en tres y añada una primera porción a la preparación.





Horno:
Casero 160° C.
Semi industrial 180° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos

Dificultad:
Fácil

Costo:
Bajo

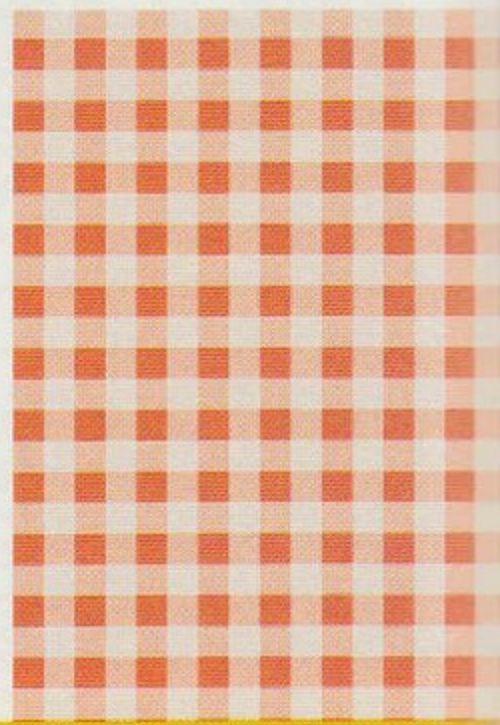
7. Incorpore el yogurt alternando con los ingredientes secos.
8. Añada las pecanas y la cáscara de naranja. Mezcle.
9. Agregue las claras batidas a punto de nieve. Mezcle en forma envolvente.
10. Vierta la masa en un molde con forma de flor para hornear de 28 cm de diámetro. Lleve al horno.
11. Antes de desmoldar deje enfriar el queque veinte minutos.



ANOTE

Puede agregar un poco del azúcar de la receta a las claras batidas a punto de nieve para que se integren mejor a la preparación. Siempre que hornee queques enmantequille y enharine su molde.





Crema de maní

Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 30 cm de diámetro)

3 tazas de azúcar en polvo

1 taza de crema de leche

2 tazas de mantequilla de maní





Preparación

1. Mezcle la crema de leche ya batida con el azúcar en polvo. Bata hasta lograr una crema chantilly.
2. Agregue la mantequilla de maní.
3. Mezcle todos los ingredientes hasta alcanzar una crema uniforme.

ANOTE

La crema chantilly puede ser natural o comercial.

La mantequilla de maní se adquiere en las tiendas de productos para repostería.

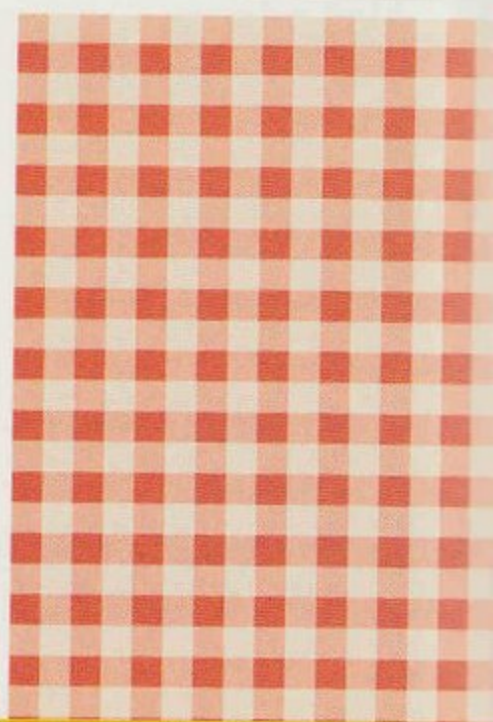
La crema de maní es una excelente fuente de proteínas.

La cubierta de maní se puede utilizar como relleno o cubierta.

Si desea puede agregar trocitos de maní a la crema.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio



Cubierta de leche

Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 15 cm de diámetro)

- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar en polvo
- Una pizca de sal





Preparación

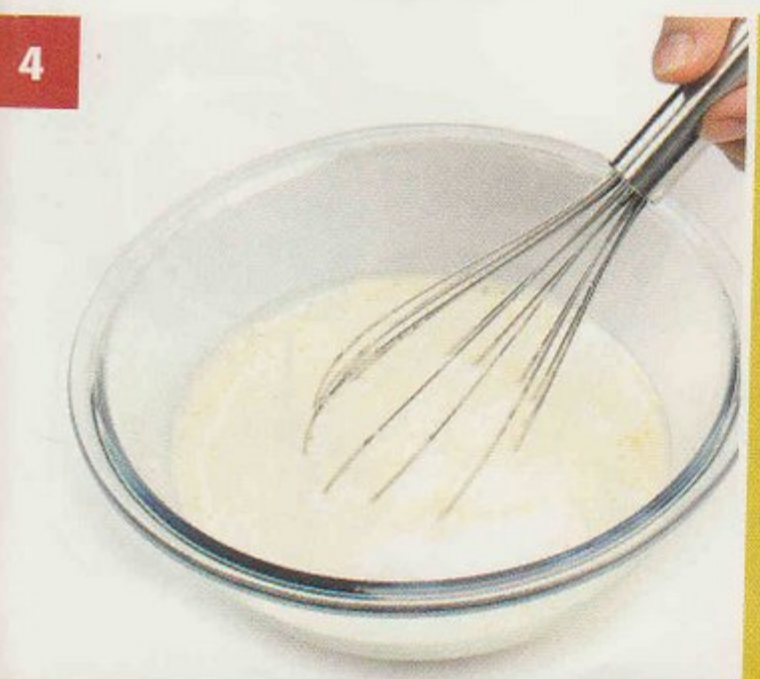
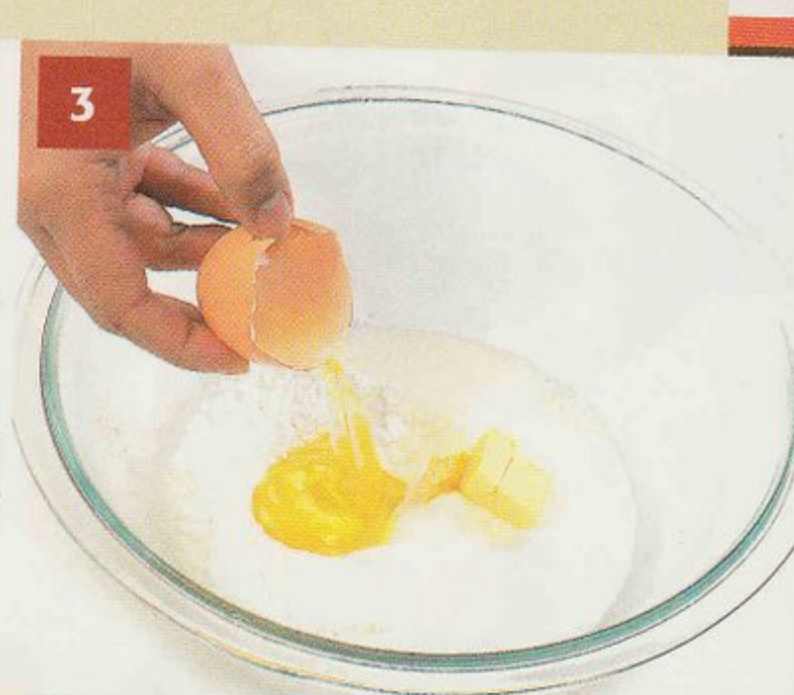
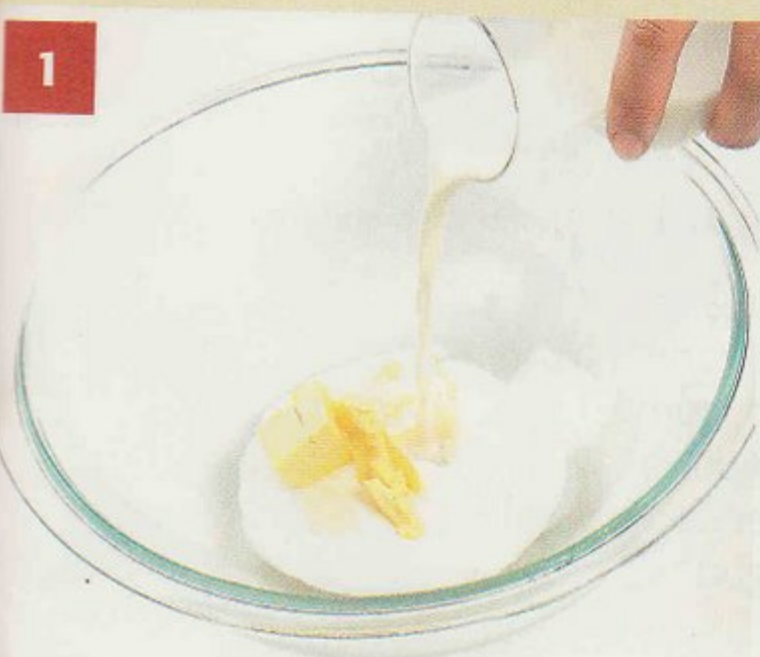
1. Mezcle la leche con la mantequilla.
2. Agregue el azúcar en polvo y la pizca de sal.
3. Añada el huevo.
4. Batir o mover con cuchara de madera. Verter en una olla de fondo grueso y llevar al fuego bajo hasta que tome punto.

ANOTE

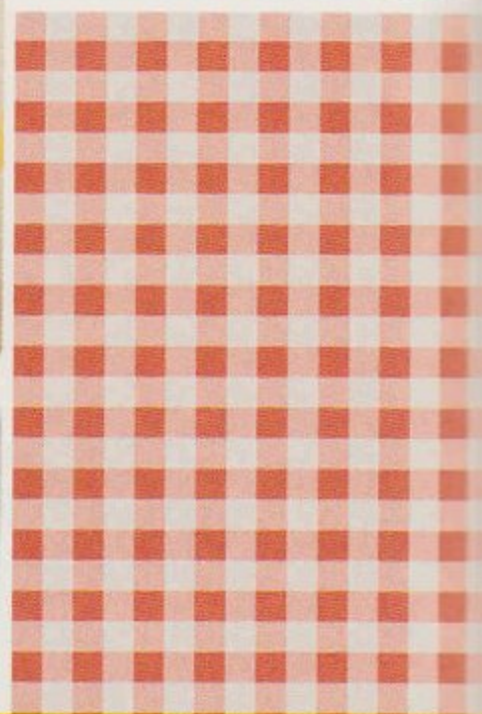
La cubierta de leche sirve para bañar cualquier tipo de queque sin necesidad de decorarlos con manga y boquilla.

Puede agregarle azúcar al gusto.

Si desea mayor cantidad doble la receta.



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Bajo



Cubierta de queso y cereal

Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 25 cm de diámetro)

- 3 cucharadas de margarina
- 30 gramos de hojuelas de maíz
- 90 gramos de queso crema
- 1/4 taza de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de yogurt





Preparación

1. En un recipiente coloque el queso crema con el yogurt. Batir.
2. Agregue la mantequilla.
3. Añada azúcar en polvo. Mezcle.
4. Incorpore la vainilla.
5. Añada las hojuela de maíz. Mezcle.

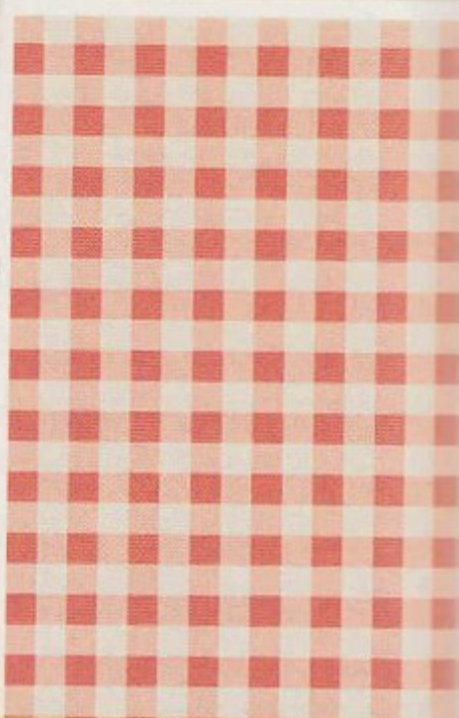
ANOTE

Si desea puede agregar el cereal al final, como decoración.

Las hojuelas de maíz se pueden reemplazar por kiwicha y quinua dulce, entre otros cereales.



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio



Masa elástica de azúcar

Ingredientes

(Rinde ½ kilo)

- 400 gramos de azúcar granulada
- 2 cucharadas de glucosa
- 1 cucharada de goma tragacanto
- ½ lámina de colapez o 1 cucharadita de té de copalez en polvo
- ½ cucharada de manteca hidrogenada
- 4 cucharadas de agua





Preparación

1. Hidrate la colapez con dos cucharadas de agua. Reserve.
2. Agregue las otras dos cucharadas de agua a la glucosa. Lleve por separado la colapez y la glucosa al horno microondas o cocina convencional.
3. Añada la goma tragacanto al azúcar. Mezcle bien.
4. Mezcle la glucosa con la colapez e incorpórelas al azúcar. Añada la manteca. Mezcle bien y guarde la masa en una bolsa hasta el día siguiente.
5. Si desea teñir la masa, agregue unas gotas de colorante vegetal y amase.

ANOTE

La masa elástica de azúcar debe reposar 24 horas para empezar a trabajarla.

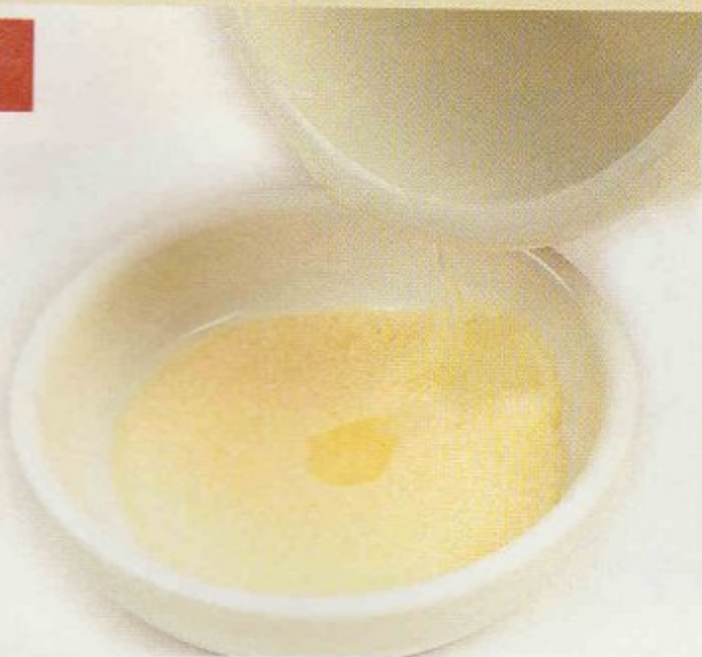
Se puede teñir con el colorante deseado.

Guardar en una bolsa durante 24 horas.

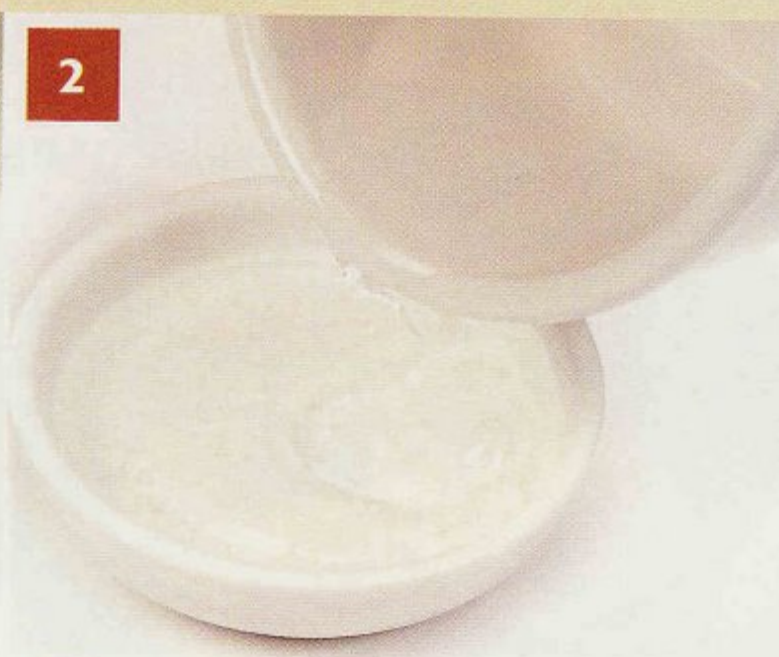
Esta masa se usa generalmente para hacer los laterales de las tortas y las figuras.

Colocar un poquito de glicerina en las manos o en la mica donde se va a preparar, para que no se pegue la masa.

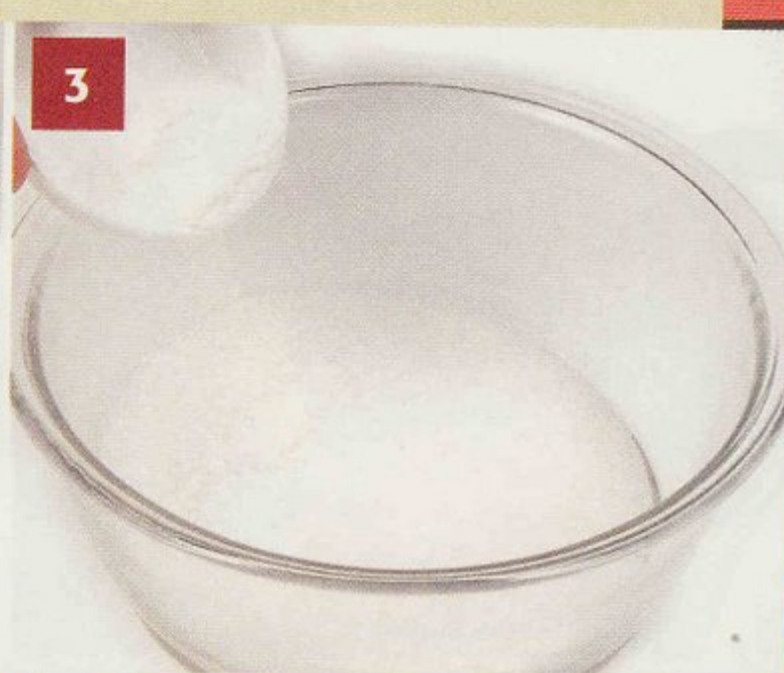
1



2



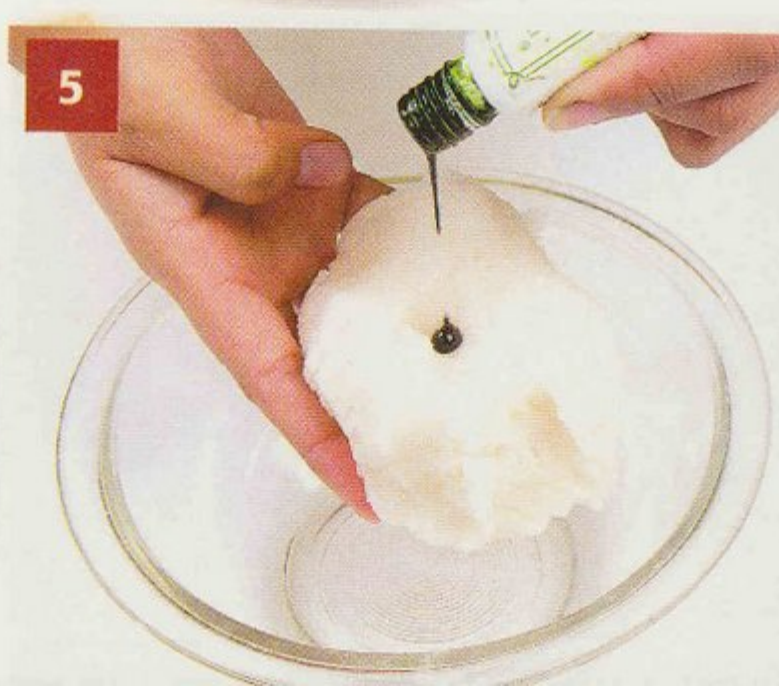
3



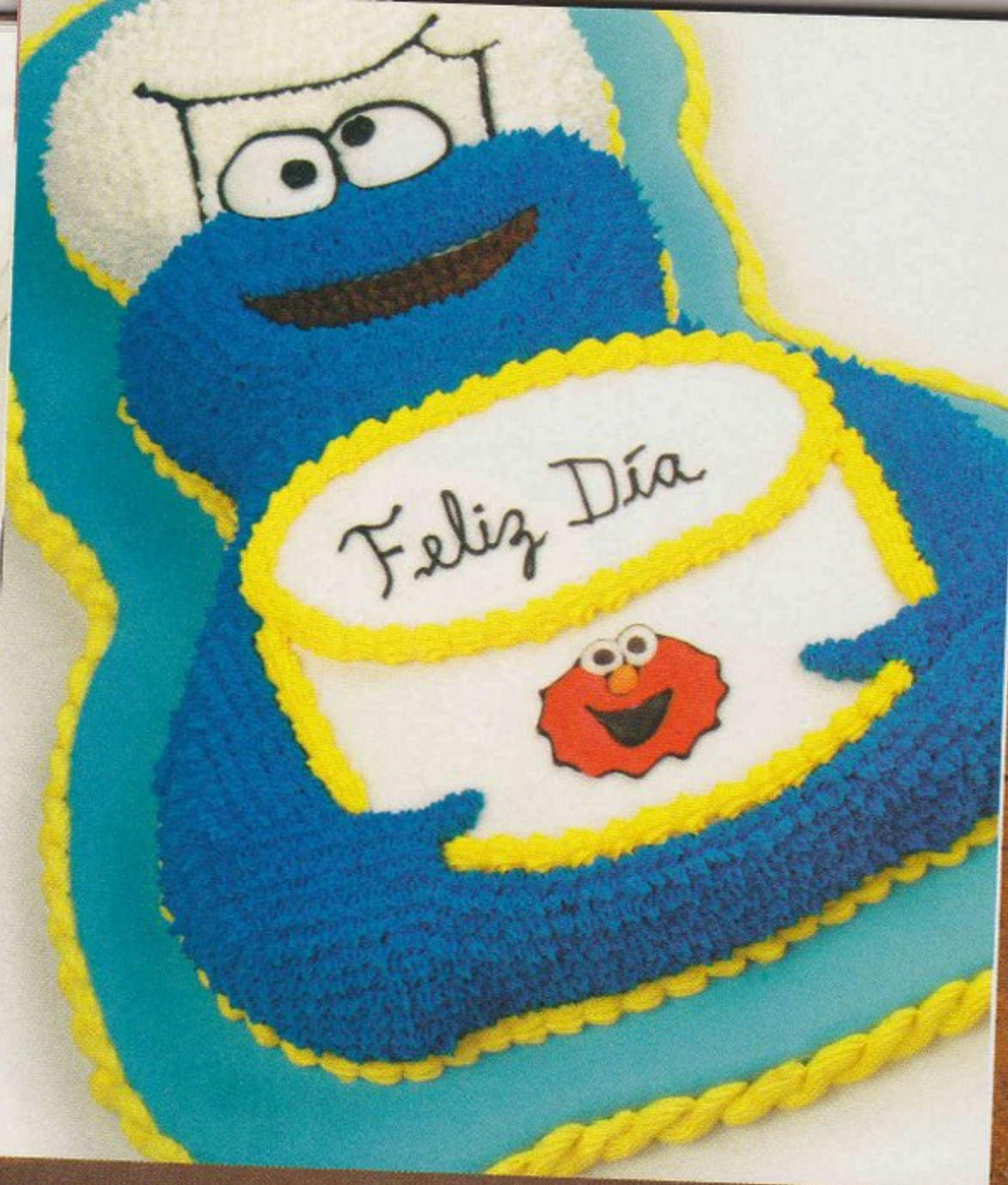
4



5



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Come galletas

Materiales

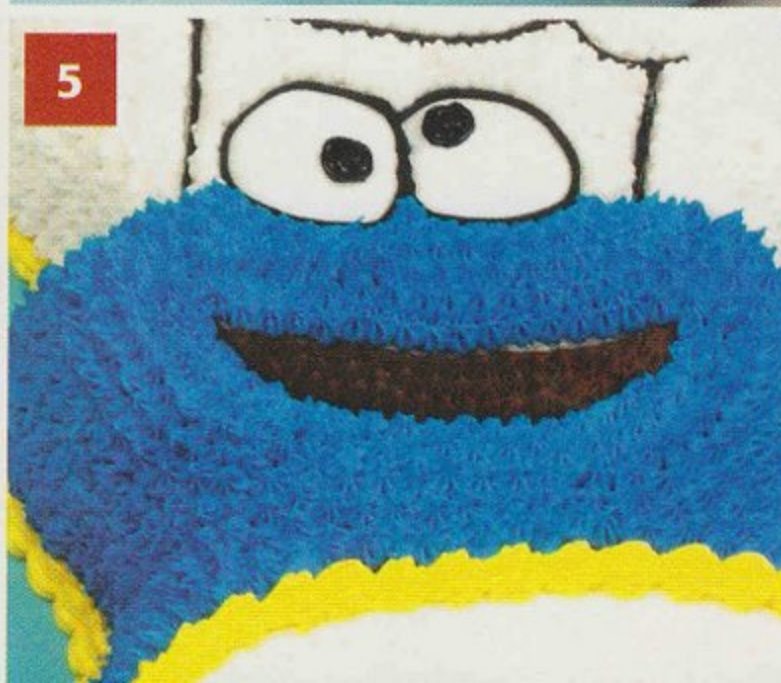
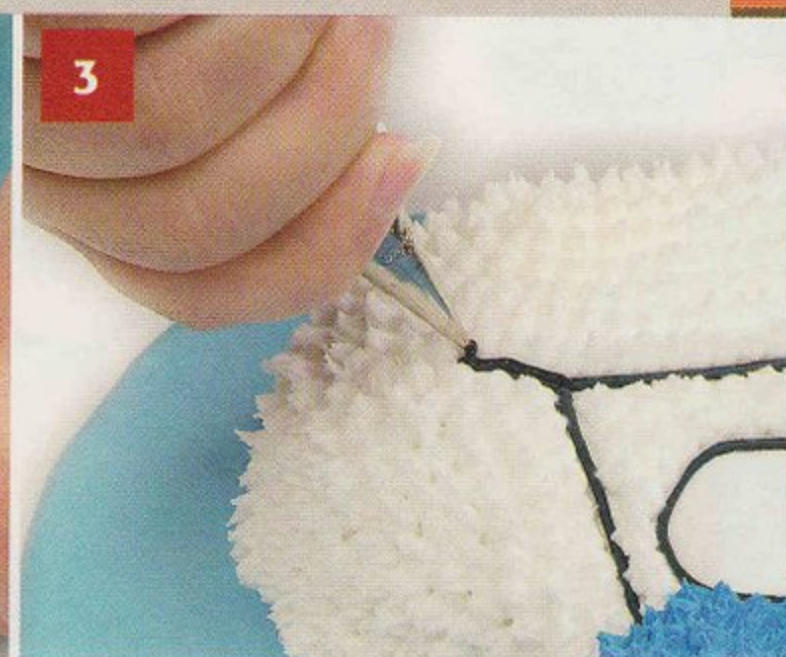
- 1 queque de la masa deseada
- 2 recetas de glasé real
- 70 gramos de masa elástica blanca
- 300 gramos de masa elástica turquesa
- Colorantes vegetales
- Manga
- Boquilla chica y grande de estrella
- Boquilla para delinear
- Figuras de azúcar
- Un tecnopor para la base de la torta





Decoración

1. Cuerpo: con manga, boquilla de estrella chica y glase real color turquesa cubra toda el área del cuerpo.
2. Gorro: forre con masa elástica de color blanco el área del gorro, la tortita y los ojos, luego decore con glase blanco el gorro.
3. Rostro: delimite los ojos y el contorno de gorro con glase negro, manga y boquilla.
4. Con glase color negro dibuje las pupilas de los ojos.
5. Rellene la boca con glase color marrón.
6. Tarta: contornee la tortita del diseño con glase de color amarillo.





Tiempo: 3 horas
Dificultad: Regular
Costo: Bajo

7. Pegue una figura de azúcar en el centro de la torta del diseño.
8. Escriba Feliz Día con glasé de color negro sobre la tortita.
9. Decore el borde inferior de la torta.
10. En el borde de la base haga una trenza simple con manga, boquilla de estrella grande y glasé amarillo.
11. Si desea puede colocar otros personajes en el borde de la base.

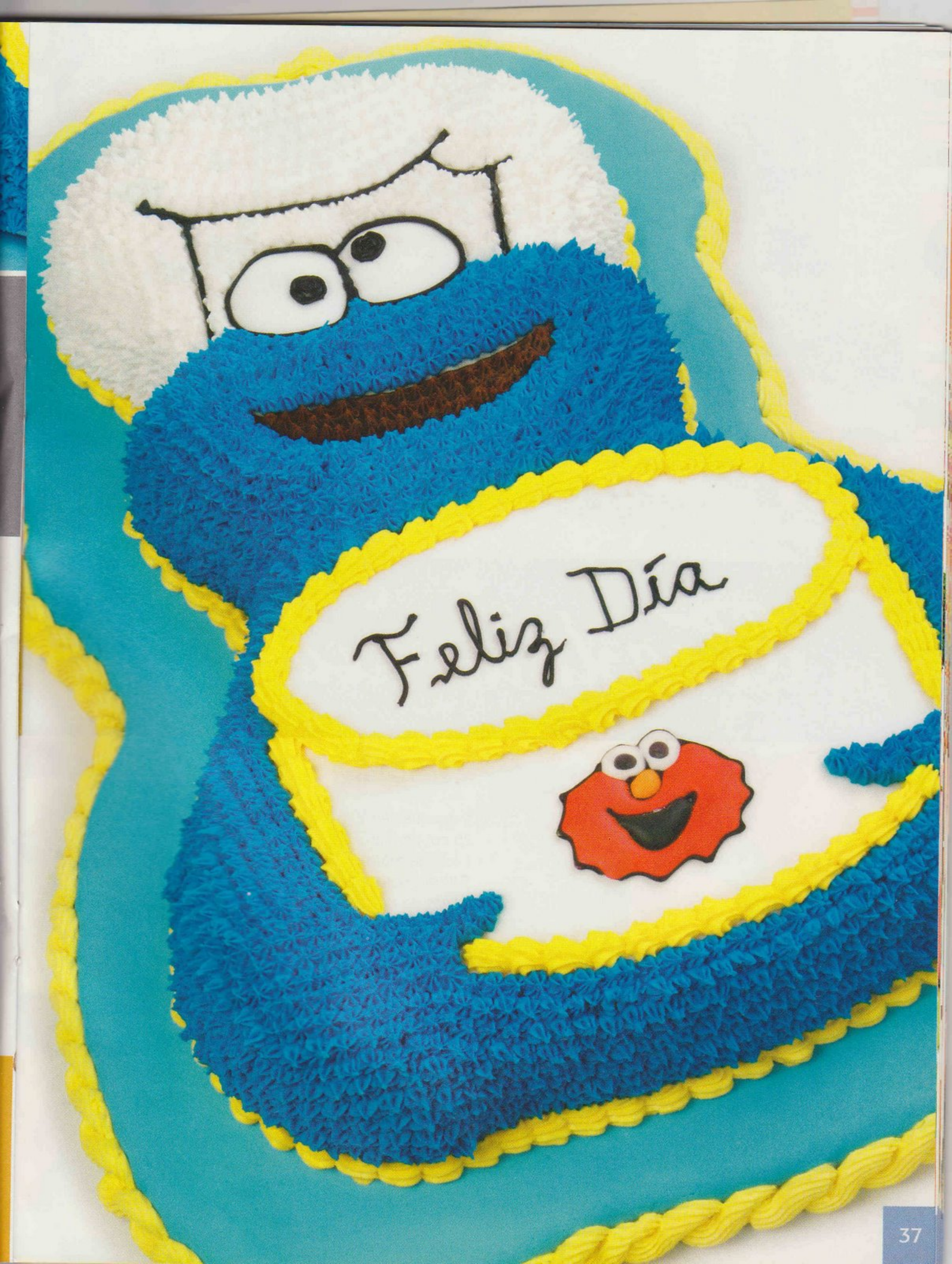


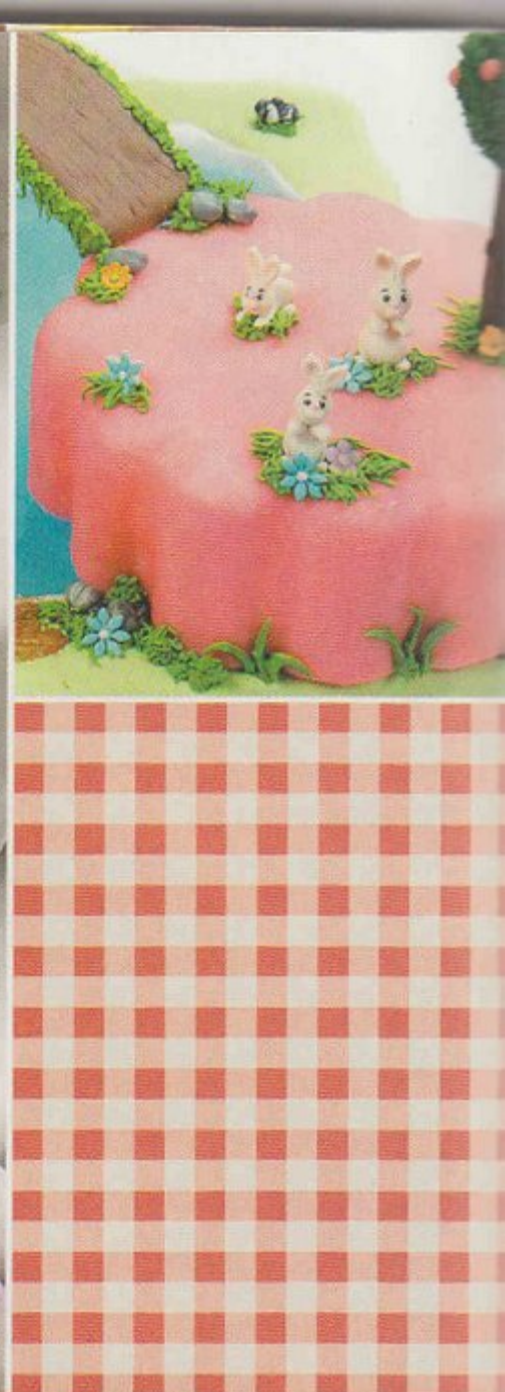
ANOTE

La idea fue tomada del personaje Cookie Monster, creado por Jim Henson. Los personajes de esta torta se utilizan solo con fines didácticos.

La base de la torta consiste en una pieza de tecnopor cubierta con masa elástica.

Glasé real: coloque la clara de un huevo en un tazón y bátila a punto de nieve, agregue 300 gramos de azúcar y continúe batiendo. Saborice con unas gotas de limón.





El castillo encantado

Materiales

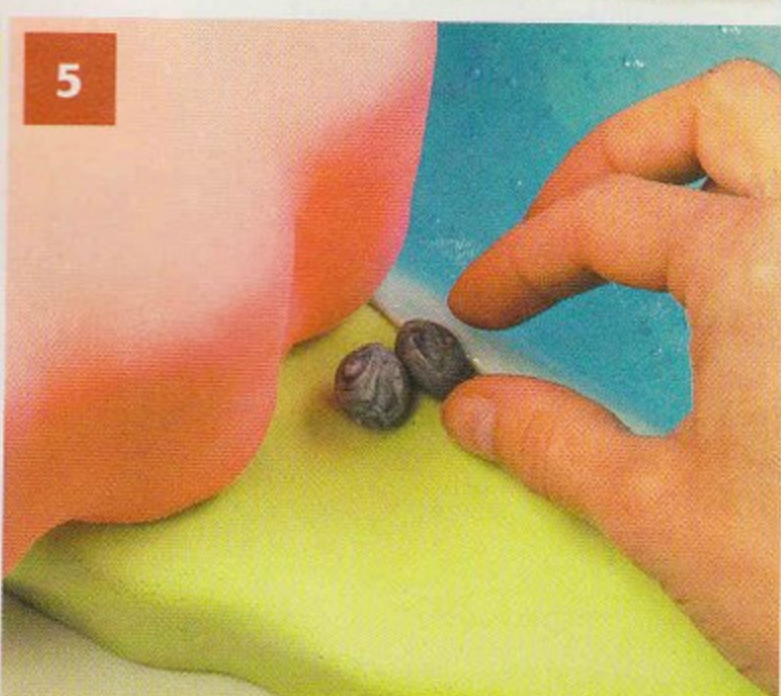
- 3 queques en forma de flor de la masa deseada de 25 cm de diámetro
- 1 kilo de masa elástica color verde
- 300 gramos de masa elástica celeste
- 2 kilos de masa elástica rosada
- 700 gramos de masa elástica o mixta de diversos colores
- 1 kilo de glucosa
- 5 barquillos de helado
- 3 recetas de glasé real
- Flores de azúcar
- Colorantes vegetales
- 2 brochetas para los árboles
- 3 esferas de tecnopor





Decoración

1. Modele cada uno de los animalitos que va a utilizar en la decoración. Deben secar 24 horas.
2. En una plancha de tecnopor, que servirá de maqueta, cale la profundidad de la laguna. Fórrela con masa elástica de color verde y la zona de la laguna con masa color celeste.
3. Coloque los tres queques, previamente cubiertos con masa elástica de color rosado, tal como se muestra en la foto.
4. Vierta en la cavidad del lago glucosa teñida con unas gotas de colorante vegetal azul. Decore el fondo del lago con piedritas con plantas acuáticas elaboradas con masa elástica o masa mixta.
5. Colocar las piedritas alrededor de la laguna.
6. Decore una de las tortas con un arbusto con musgo utilizando manga, boquilla y glasé real verde. Utilice como base un tecnopor.





Tiempo de preparación: 3 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

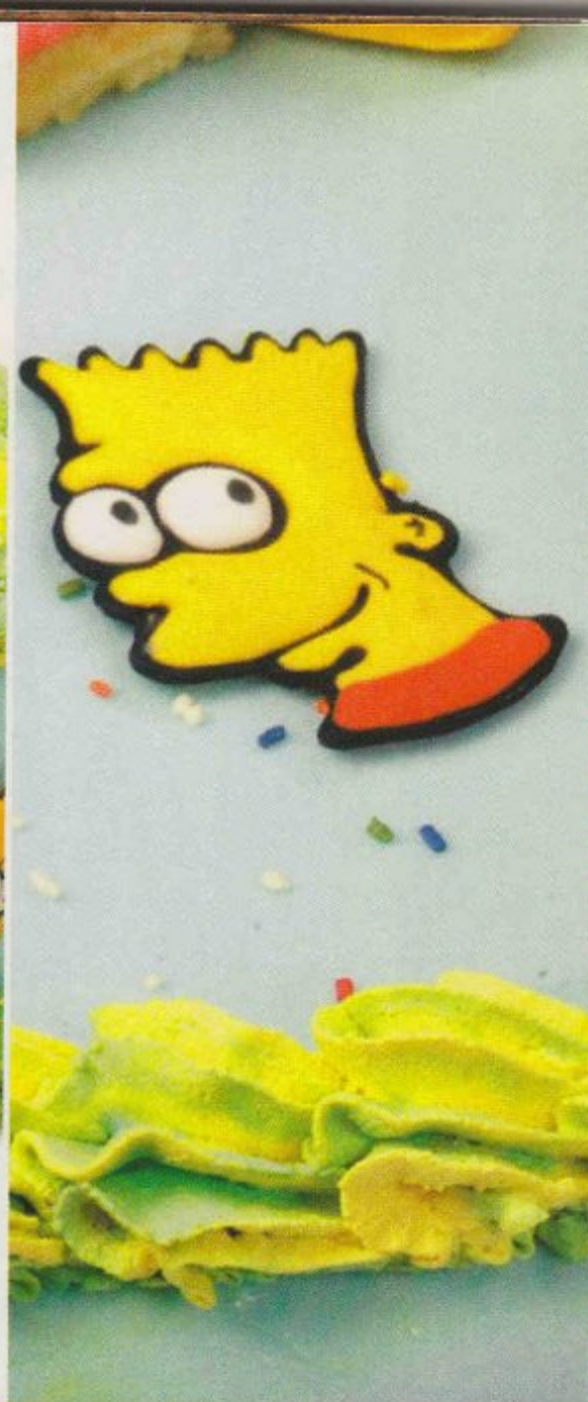
7. Coloque los animalitos, pasto y flores de azúcar.
8. En la otra torta coloque un árbol elaborado con brocheta y masa elástica, una bola de tecnopor cubierta con glasé simulando follaje, manzanas y animalitos.
9. Haga las paredes del castillo con pastillaje o masa mixta. Decore con manga y glasé de colores.
10. Para las torres del castillo forre los conos de helado con masa elástica. Péguelas con glasé o pegamento de azúcar.
11. Ubique el castillo sobre la tercera torta y ponga los puentes hacia las otras tortas.



ANOTE

Unte los queques con manjar blanco (dulce de leche) o mermelada antes de cubrirlos con la masa elástica.
Pegamento de azúcar: mezcle un poco de masa de flores con clara de huevo hasta lograr una consistencia de pegamento.





Dulce Homero

Materiales

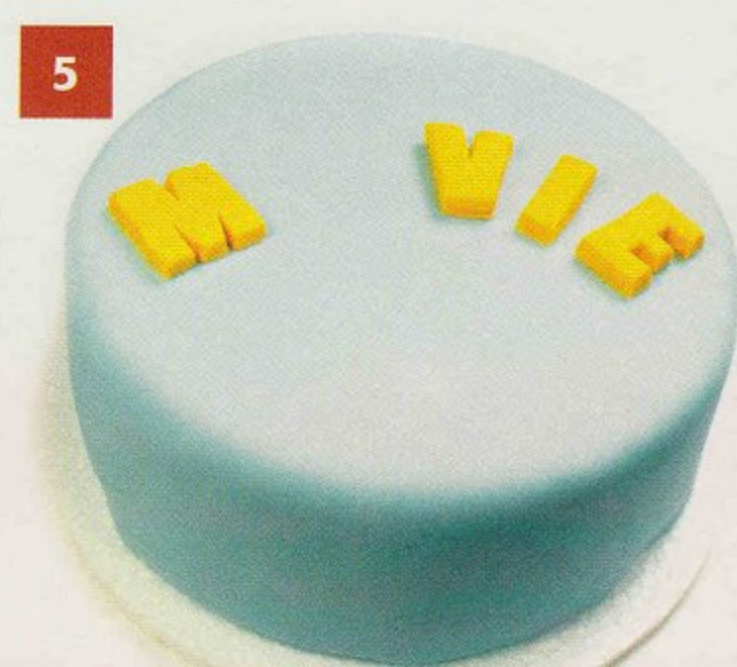
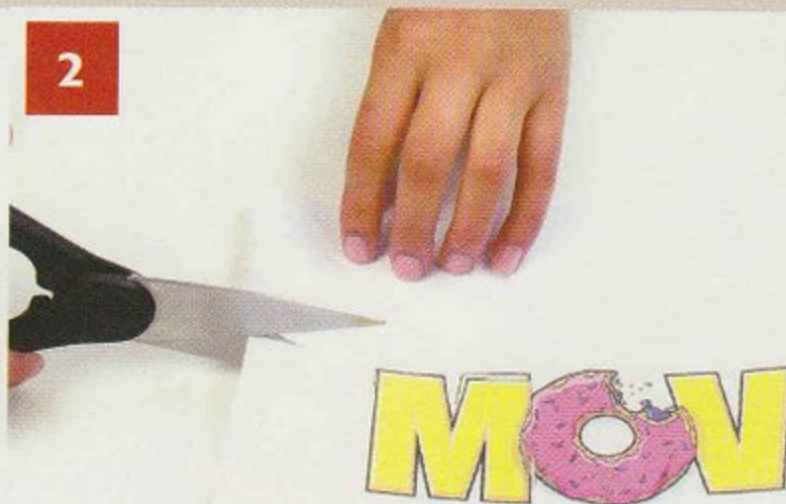
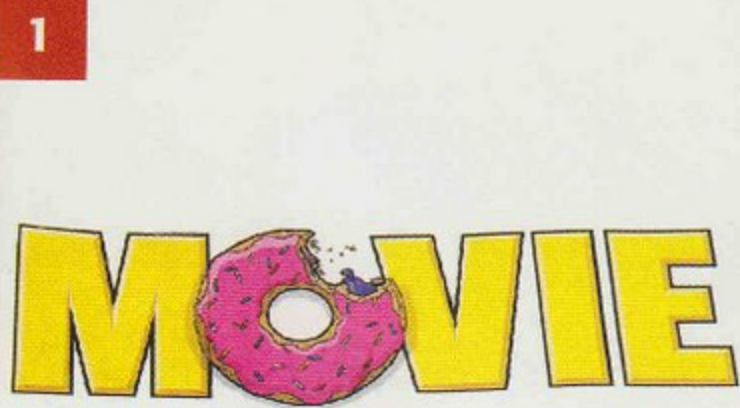
1 queque de la masa deseada de 30 cm de diámetro
 1 kilo de masa elástica color celeste
 1/4 kilo de masa elástica amarilla (para letras y figura de Homero)
 1/4 masa elástica de diversos colores
 1 donut decorado
 Cartulinas de colores
 Brochetas de bambú
 Cuchilla
 Estecas
 Manga
 Boquillas
 Pegamento





Decoración

1. Saque una fotocopia del rótulo elegido al tamaño que lo desea colocar sobre la torta.
2. Recorte cada una de las letras.
3. Estire la masa elástica hasta alcanzar un centímetro de espesor, coloque encima las letras, una por una, y corte la masa con una cuchilla de acuerdo al modelo.
4. Cubra con masa elástica el queque, previamente untado con manjar blanco o dulce de leche, para que la masa se adhiera mejor.
5. Con un poco de agua hervida o clara de huevo pegue las letras sobre la superficie de la torta.
6. Pegue las figuras de azúcar en el contorno de la torta, aplicando un poco de glasé en el reverso de la figura.





Tiempo de preparación: 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

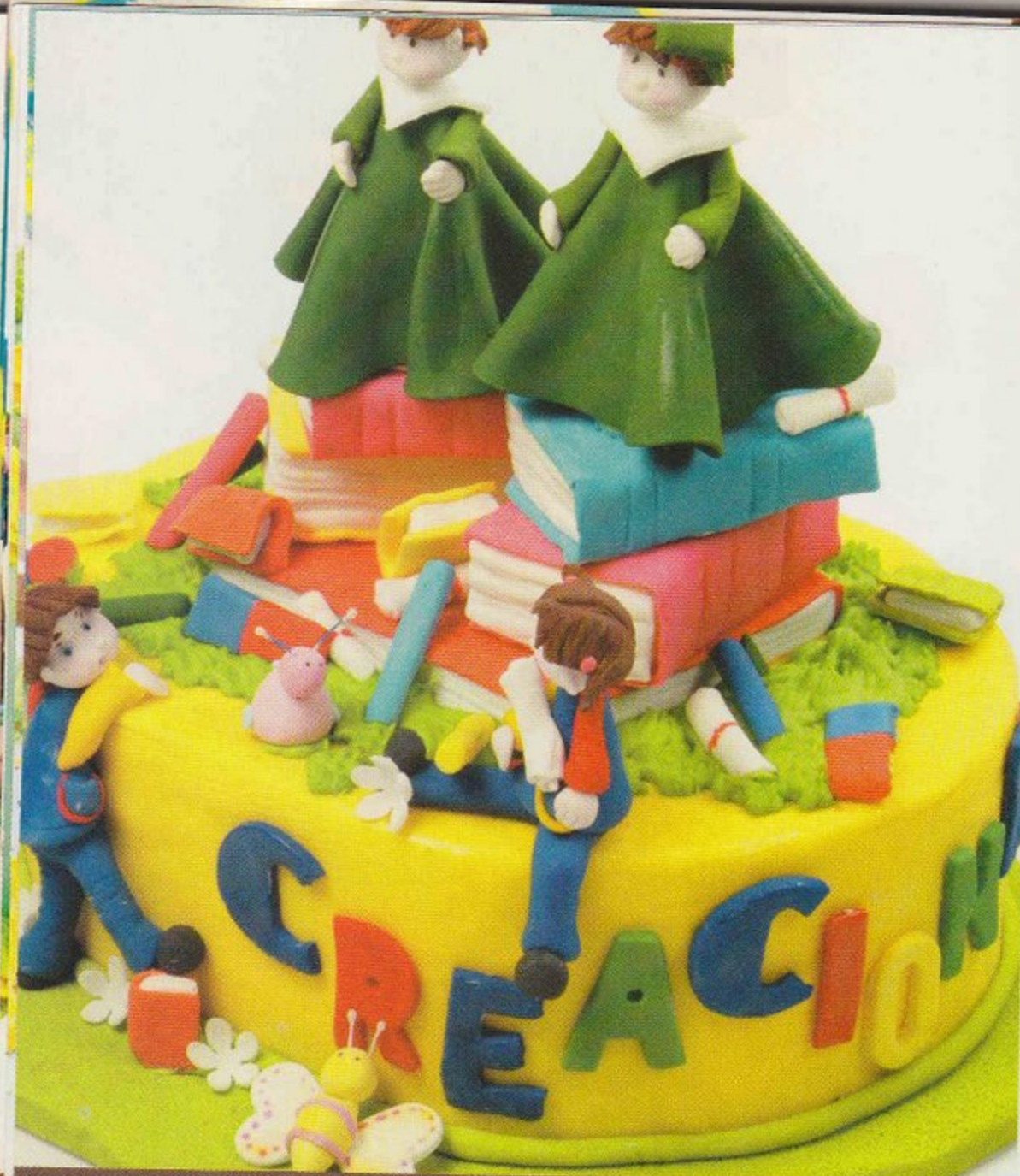
7. Decore el borde superior e inferior de la torta con manga, boquilla y glase de dos colores: amarillo y celeste.
8. Modele todas las piezas del personaje, con masa mixta, y arme la figura. Detalle las facciones del rostro y el cabello con colorante vegetal para repostería.
9. Coloque un donut en el espacio que dejó y luego siente al personaje en el centro, tal como se muestra. Esparza grageas de colores en la superficie de la torta.



ANOTE

La idea fue tomada del personaje Homero Simpson, creado por Matt Groening. Los diseños de esta torta se utilizan solo con fines referenciales, no comerciales. El donut usted lo puede preparar o comprar. Sostenga a Homero con un palo de bambú.





Mi fiesta en el nido

Materiales

- 1 queque de la masa de su gusto de 30 cm de diámetro
- 1 kilo de masa elástica e color amarillo
- Masa elástica de diversos colores
- Cortadores de letras
- Estecas
- Conos de tecnopor
- Pinceles
- Mondadientes





Decoración

1. Letras: corte cada una de las letras del rótulo que pondrá en el contorno de la torta en diferentes colores de masa elástica.
2. Péguelas con un poco de agua hervida o clara de huevo.
3. Alumnos: forre un cono de tecnopor con masa elástica, para hacer la túnica.
4. Marque los pliegues de la túnica.
5. Estire un poco de masa de color blanco para formar el cuello de la túnica.
6. Cabeza: a partir de una esfera modele la cabeza, coloque el cabello y pinte los ojos y los cachetes con colorante vegetal disuelto con un poco de alcohol o licor.



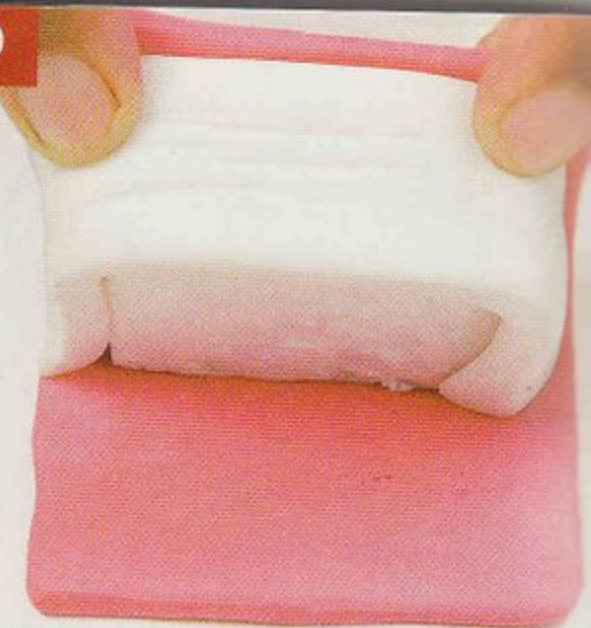
7



8



9



10

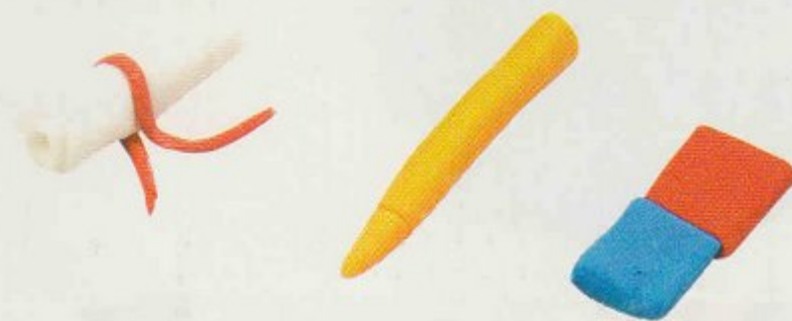


11



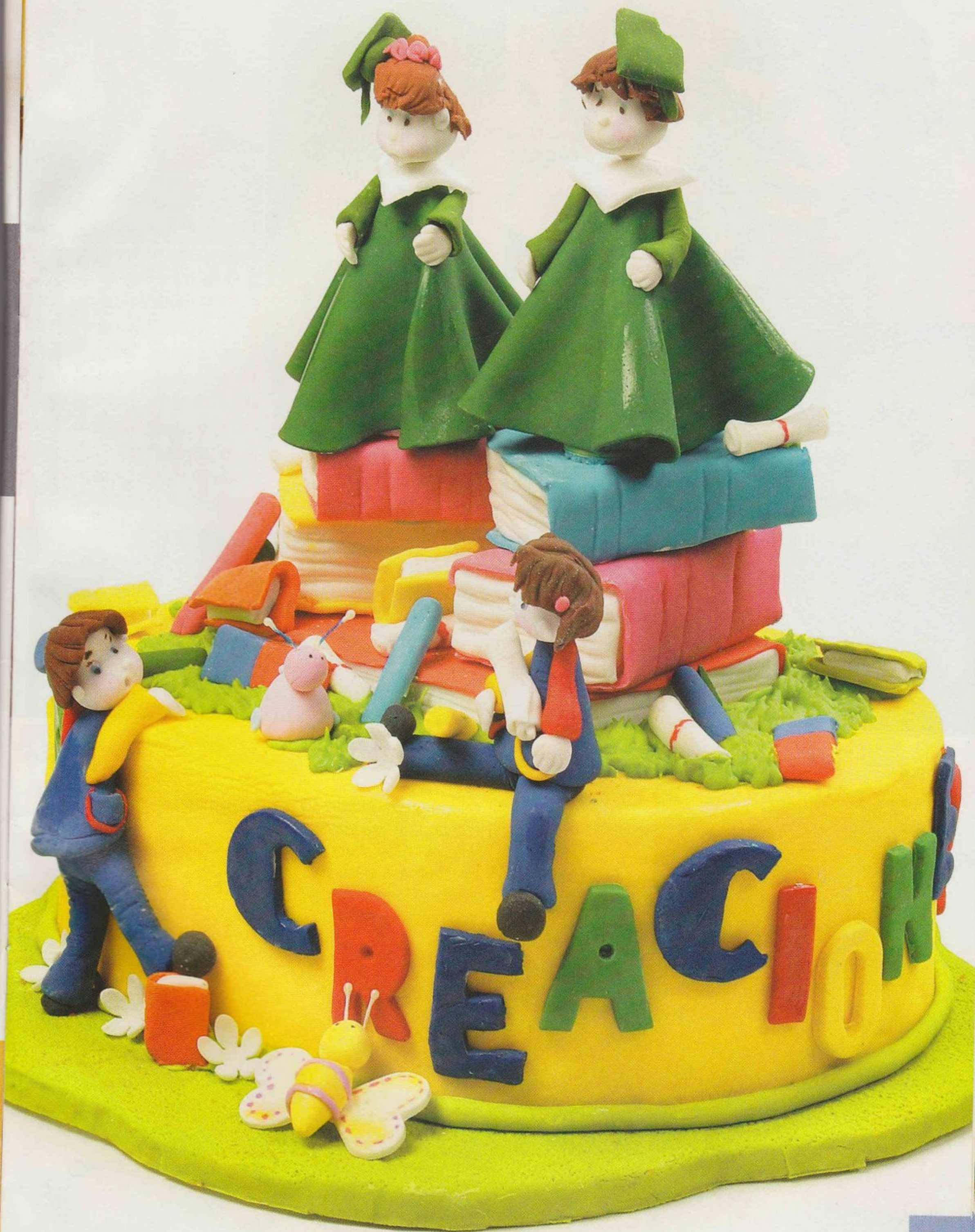
Tiempo: 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

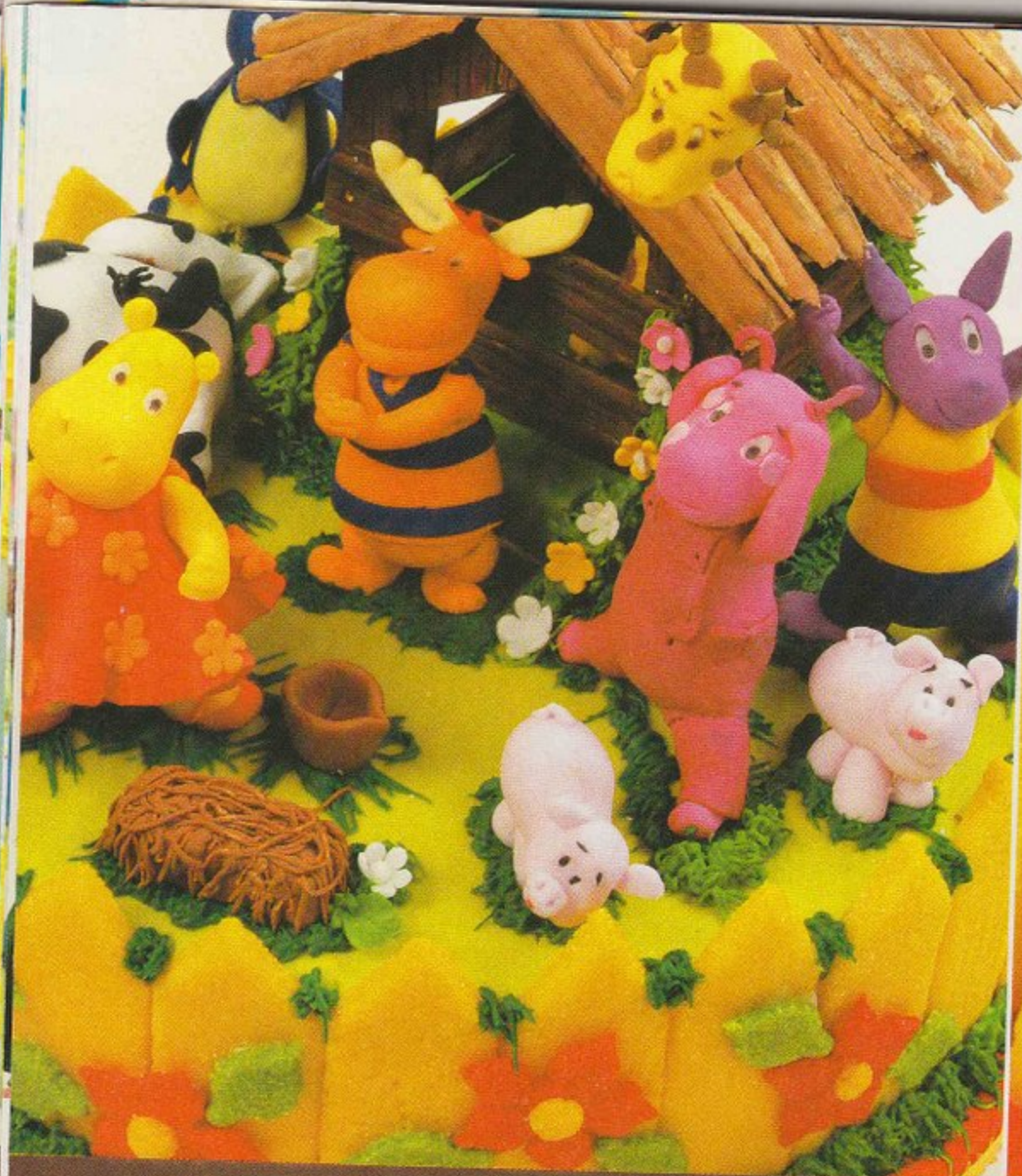
7. Coloque el cuello de la túnica y encima la cabeza con el birrete.
8. Niños: modele todas las piezas de los otros niños que irán sobre la torta. Luego ármelos.
9. Libros: forre rectángulos de tecnopor con masa elástica de diversos colores para formar los libros. Para simular las páginas forre el contorno del rectángulo con masa elástica blanca y con un cuchillo haga rayitas.
10. Ponga dos filas de libros y coloque encima de cada una a un alumno con túnica.
11. Coloque a los otros niños alrededor de la torta. Adorne la torta con útiles escolares, diplomas, animalitos y flores modelados con masa mixta.



ANOTE

Utilice brochetas para que las piezas de los personajes conserven la forma.





Mi jardín encantado

Materiales

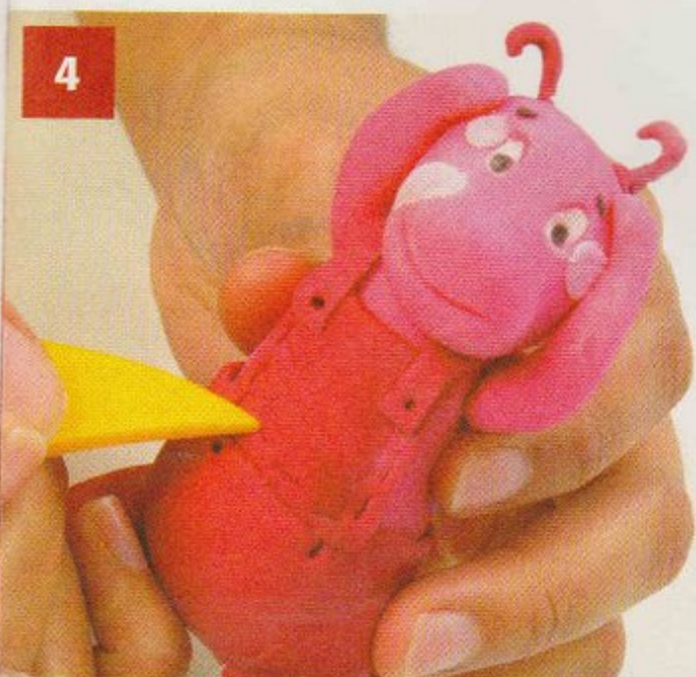
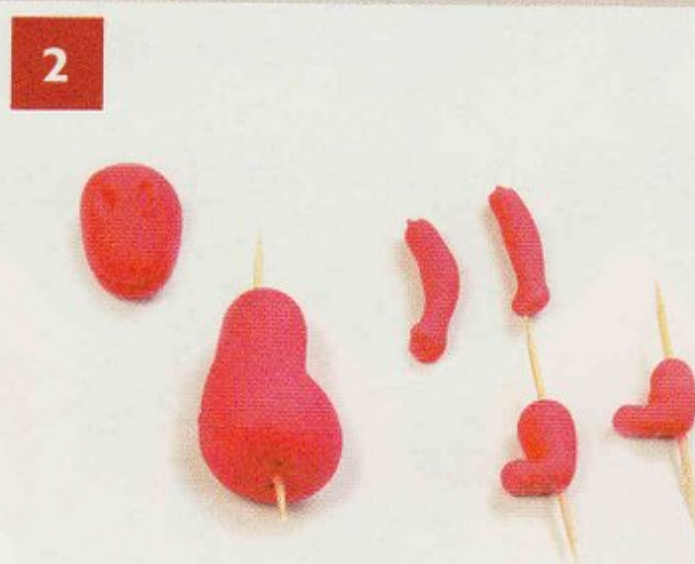
- 1 queque redondo de 30 cm de diámetro
- 1 receta de masa elástica de azúcar
- ½ kilo de masa mixta
- 1 kilo de masa elástica
- Cortadores de formas
- Colorantes vegetales
- Pinceles
- Mondadientes
- Rajas de canela





Decoración

1. Modele todas las piezas del hipopótamo de color amarillo. Únalas con mondadientes.
2. Moldea igualmente las piezas de la hormiga rosada.
3. Coloque el vestido al hipopótamo y péguele las flores.
4. Igualmente vista a la hormiga. Con las estecas marque los detalles de la ropa.
5. Con colorante vegetal negro y un pincel dibuje los ojos de todos los personajes.
6. Del mismo modo modele también al pingüino, el alce y al canguro, así como a los animalitos de la granja: cerditos, jirafa y vaca.





Tiempo de preparación: 3 días
Dificultad: Regular
Costo: Alto

7. Con un rodillo estire la masa elástica de azúcar y corte las tablas de la cerca, las flores y hojas para decorar el contorno de la torta.
8. Con glasé pegue los tablas en todo el contorno de la torta que previamente se ha forrado con masa elástica.
9. Fije las flores con sus respectivas hojas. Con manga, boquilla y glasé verde haga el pasto.
10. Arme la cabaña con pastillaje y peguela con glasé. Sobre el techo coloque medias rajas de canela.
11. Ubique a los personajes de la granja sobre la torta, tal como se muestra.



ANOTE

La idea fue tomada de los personajes Backyardigans, creados por Janice Burgess. Los personajes de esta torta se utilizan solo con fines didácticos.

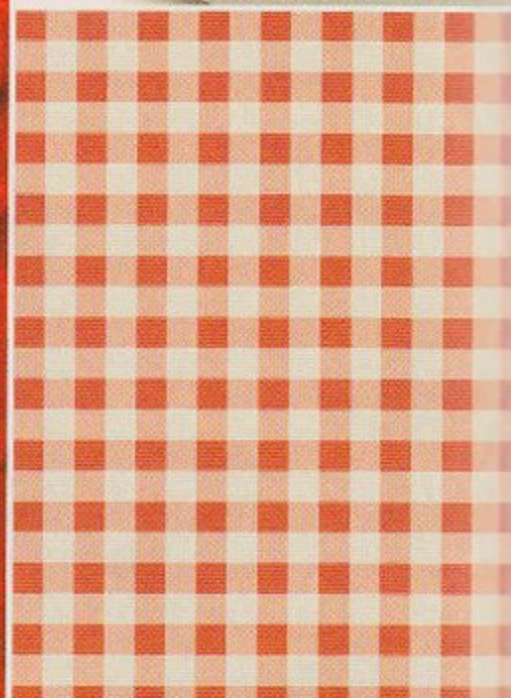
Se pueden colocar otros animales de granja.

También se puede ubicar un niño o niña granjera, de acuerdo al homenajeado.

Trate de secar los animalitos apoyados con estecas y guárdelos ya secos en ambientes libres de humedad.

Para conservarlos por varios días, una vez secos guárdelos en cajas de cartón y con servilletas de papel.





Feliz Cumpleaños

Materiales (Fototorta)

- 1 queque rectangular de 40 cm de largo por 30 cm de ancho de la masa deseada
- 1 copia fotostática del diseño a utilizar
- 1 oblea o papel vegetal con el diseño transferido
- Brillo vegetal
- 4 tazas de crema chantilly
- Colorantes vegetales
- Manga
- Boquillas

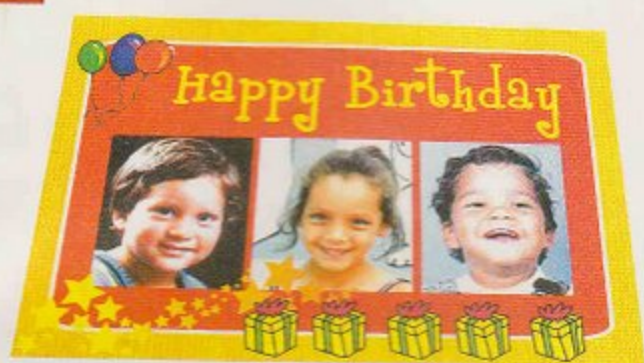




Decoración

1. Saque una copia fotostática del diseño elegido.
2. Lleve la copia fotostática a una pastelería especializada donde le transferirán, con tintes vegetales, el diseño a una oblea o papel vegetal.
3. Cubra el queque con crema chantilly.
4. Coloree la crema chantilly con los colores de tintes vegetales elegidos para la decoración. Mezcle bien para adquirir tonos homogéneos.
5. Con manga y boquilla decore todo el contorno de la torta con líneas verticales de diferentes colores.
6. Coloque el papel vegetal u oblea sobre la superficie de la torta y presione suavemente para que se adhiera a la superficie.

1



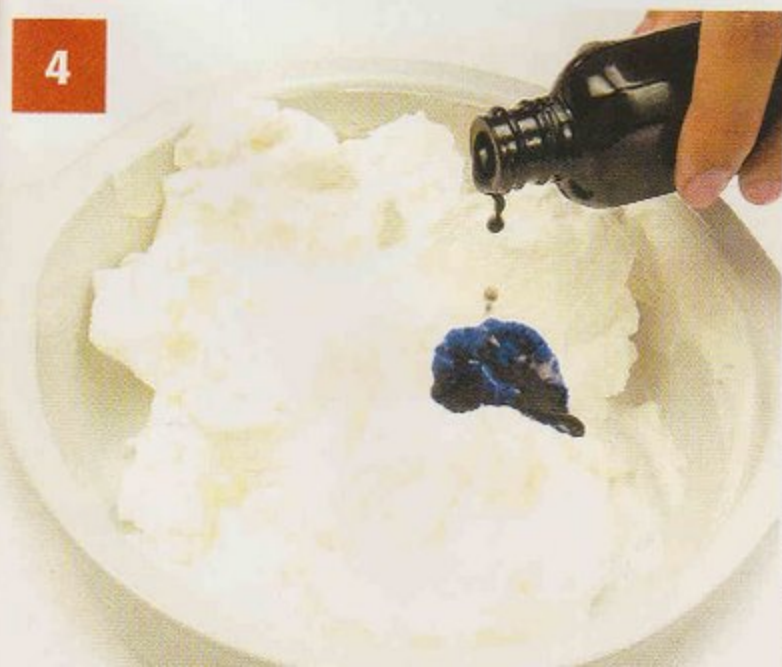
2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



Tiempo de preparación: 1 día
Dificultad: Regular
Costo: Alto

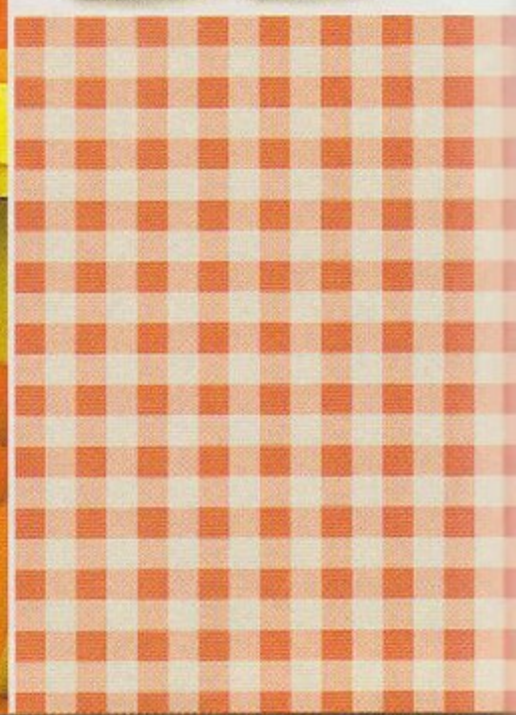
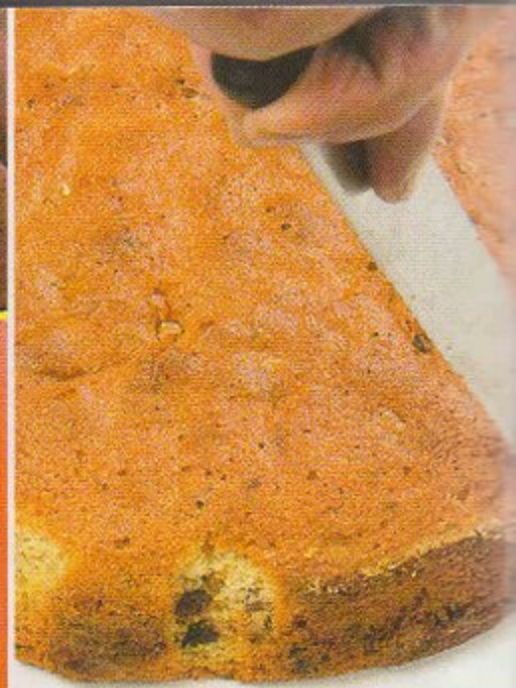
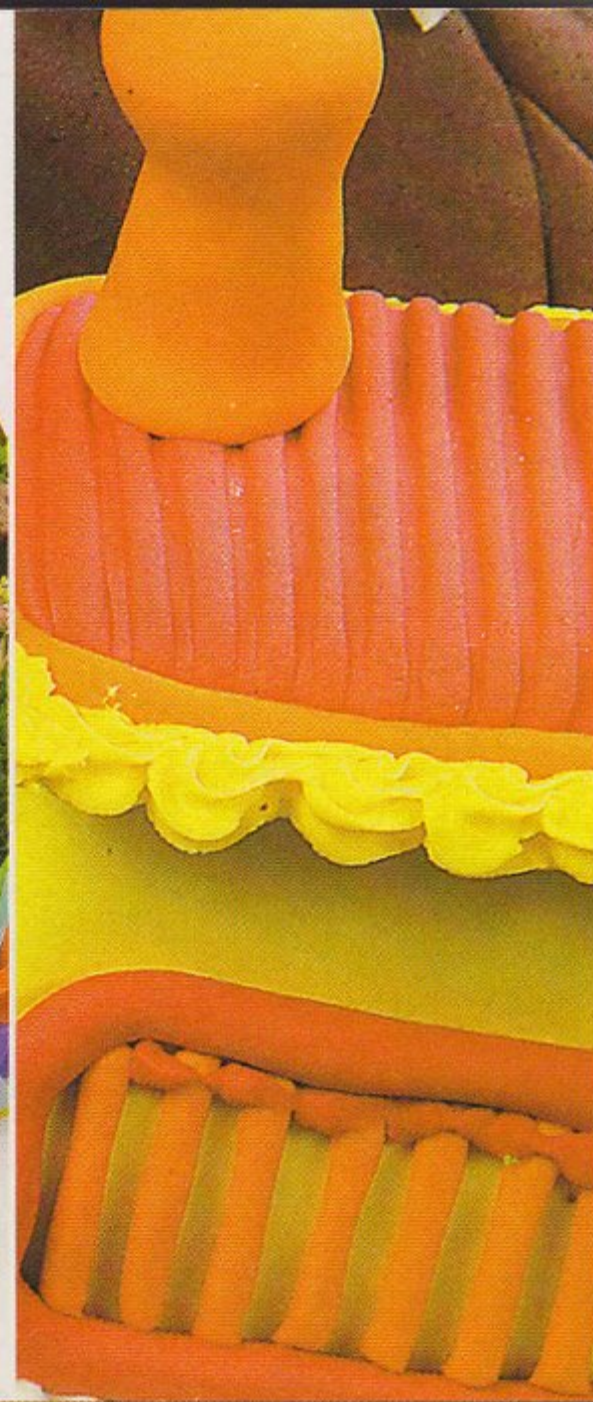
7. Introduzca crema chantilly de color anaranjado y amarillo en una manga.
8. Decore con líneas la superficie de la torta, alrededor de la foto.
9. Con manga, boquilla y crema chantilly realice el borde inferior de la torta.
10. Decore con crema chantilly de color amarillo el contorno del diseño y el contorno superior de la torta.
11. Vierta el brillo sobre el diseño y espárzalo con ayuda de una espátula.



ANOTE

La transferencia del diseño elegido al papel vegetal se realiza en pastelerías especializadas, donde también se adquiere el brillo especial para cubrir el diseño.
El dibujo es transferido a la oblea con tintes vegetales comestibles.



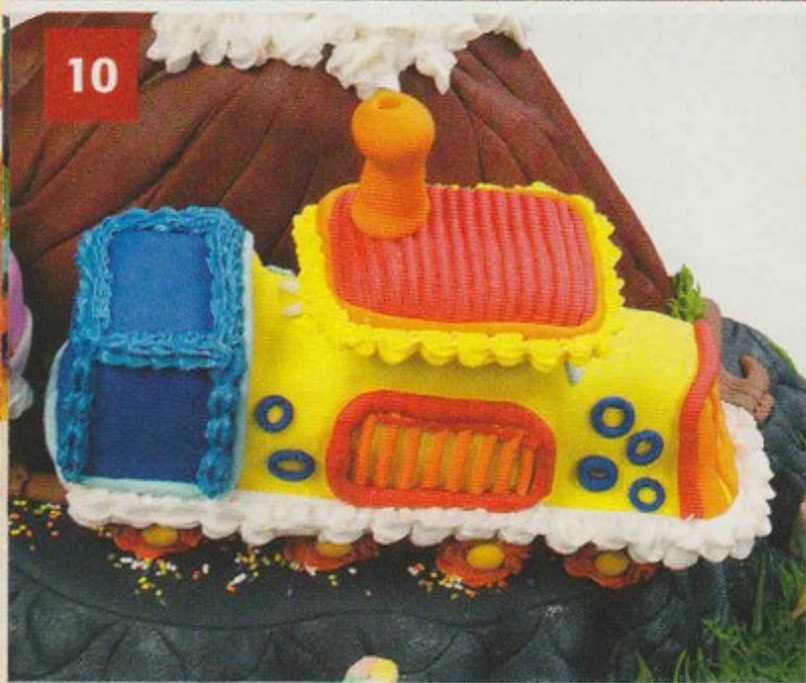
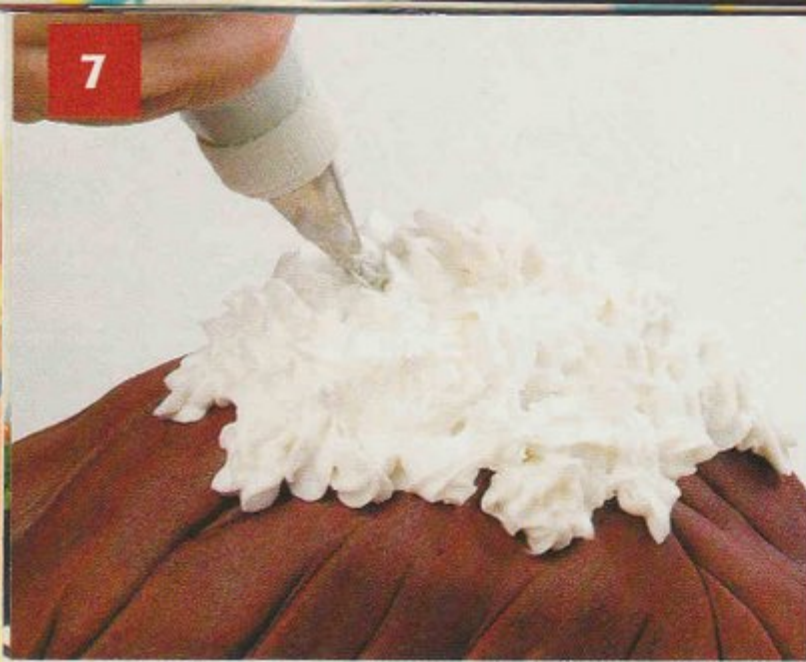


El tren de la alegría

Materiales

- 1 queque de 30 cm de diámetro
- 1 maqueta de tecnopor
- 2 kilos de masa elástica de colores
- 2 tazas de glasé
- Estecas
- Brochetas
- Papel seda
- Dulces
- Palitos de dientes
- Boquillas
- Mangas
- Flores de azúcar
- Diseños de tecnopor
- Grageas





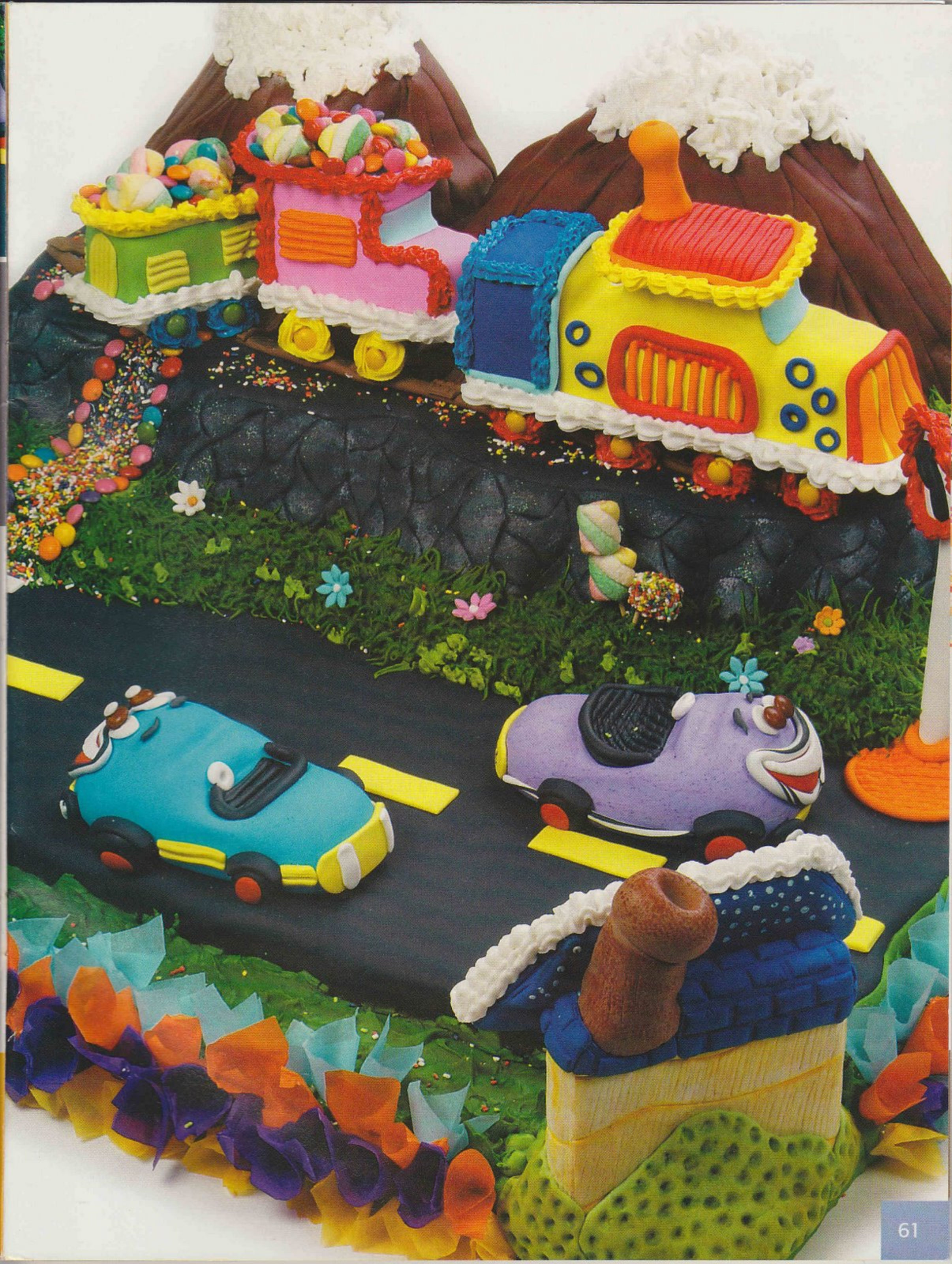
Tiempo de preparación: 3 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

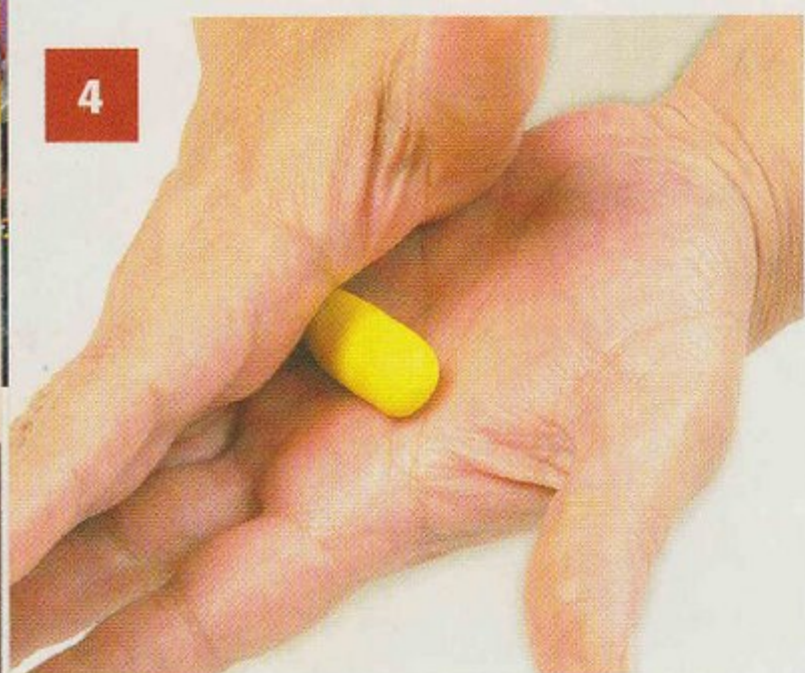
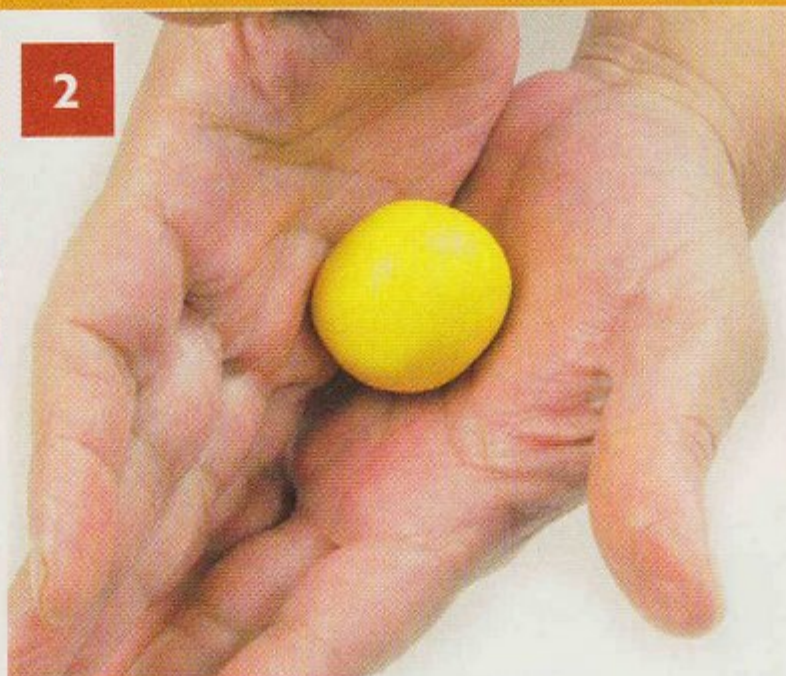
7. Cubra la cumbre de los cerros con manga y boquilla simulando nieve.
8. Con manga y boquilla realice el pasto.
9. Coloque los carros sobre la pista.
10. Ubique la locomotora y sus vagones sobre los rieles que se encuentran en la falda de los cerros.
11. Ubique las señales de tránsito.



ANOTE

La locomotora y sus vagones se pueden formar con rectángulos de queques o tecnopor.





Modelaje de figuras

1. Amase bien la masa elástica.
2. Cabeza: forme una esfera para formar la cabeza.
3. Frote la esfera hasta darle la forma deseada a la cabeza.
4. Brazos y piernas: forme una esfera y luego déle forma de cilindro.
5. Con el dedo índice rote el cilindro sobre una superficie plana para darle forma al antebrazo. Haga lo mismo en la zona de la muñeca. En las piernas siga el mismo proceso para dar forma a la rodilla.
6. Dedos de la mano: para sacar el dedo pulgar corte un triángulo. Separe los otros dedos y luego redondéelos. Con una tijera fina o un palito de mondadientes marque los dedos.

ANOTE

En caso que necesite alisar una parte de una pieza, rótelas sobre una superficie plana. Si ha tenido la masa guardada dentro de un plástico, amásela bien antes de empezar a trabajar.



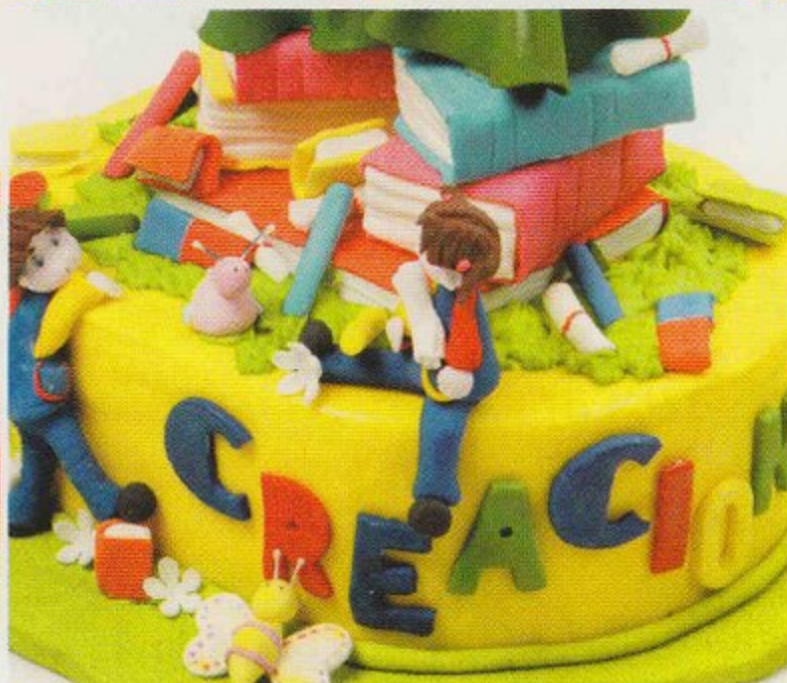
Flores de masa elástica de azúcar

1. Estire la masa elástica de azúcar.
2. Corte las flores y las hojas.
3. Moldee una esfera pequeña y péguela en el centro de la flor.



ANOTE

Usted puede cortar las flores con el cortador de su gusto.
Diseñe usted misma la ubicación de las flores y las hojas.
La masa elástica de azúcar se emplea generalmente para efectos de textura.



TODO TORTAS: Tortas Clásicas

Artistas Gráficos

Edición: Ana María Lazo del Solar

Fotografía: Antonio Inchaústegui Mayorga

Gestión de Producto: Sylvia Valverde Navarrete

Agradecimientos: Centro Cultural Peruano Japonés

Paul Aniya Yshiki | Karen Nagahama Tamashiro



Asistentes: Fabiola Chia Su | Esperanza Iriarte Montoya.

Alonso Espinoza Iriarte | Nataly Flores Vivas | Guillermo Rivera Justiniano.

Guillermo Rivera Vega | Luis Toma Matsuda.

Av. Gregorio Escobedo 803, Jesús María (Lima 11)

Unidad de Cursos

Página web: www.unidaddecursos.com

Teléfono: 463-0607 Anx. 321 - 322

Todo Tortas es un producto creado y diseñado por



©Editorial Septiembre S.A.C., 2007

Shell 343 Of. 604, Miraflores

email: contenidos@editorialseptiembre.com

Autor | Derechos Reservados: Editorial Septiembre S.A.C

© Q.W. Editores S.A.C. Primera Edición 2007

Av. Los Frutales 344, Ate, Lima - Perú

Teléfono: 437-7337

Registro del Proyecto Editorial N° 31501030700127

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°: 2007-06576

ISBN de la o.c.: 978-9972-58-617-0

ISBN Tomo 7: 978-9972-58-675-0

Tiraje: 95,000

Impreso en los Talleres gráficos de:
Quebecor World Perú S.A., Agosto 2007
Av. Los Frutales 344, Ate, Lima-Perú.